



# Mohnkuchen mit Johannisbeeren

Fruchtiger Johannisbeer-Mohnkuchen vom Blech.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne:

Fett

### Rührteig:

5 Eiweiß (Größe M)  
200 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
5 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
100 g Dr. Oetker gemahlene  
Mandeln

### Außerdem:

500 g rote Johannisbeeren

### Guss:

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
4 gestr. EL Zucker  
250 ml Johannisbeernektar oder -  
saft  
250 ml Wasser

### Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa ½ Min. unterrühren. Mohn-Back unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und auf niedrigster Stufe portionsweise kurz unterrühren. Zuletzt Eischnee mit dem Mixer auf niedrigster Stufe kurz unterheben. Teig in der Fettpfanne glatt streichen und Johannisbeeren darauf verteilen. Fettpfanne in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 **Guss:**  
Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, Saft und Wasser zubereiten und über den Kuchen geben.
  
- 4 **Verzieren:**  
Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gebäck nach Wunsch in Stücke schneiden und jedes mit Sahnetuffs garnieren.

