

# Omas Mohnkuchen

Saftiger Rührkuchen mit einer leckeren Mohn-Füllung.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

### Mohn-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
75 g Zucker  
250 ml Milch  
100 g gemahlener Mohn  
1 Ei (Größe M)

### Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
350 g Weizenmehl  
50 g Weichweizengrieß  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
75 ml Milch

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## Wie backe ich Omas Mohnkuchen?:

### 1 Mohn-Füllung zubereiten:

Soßenpulver mit Zucker mischen und mit etwas von der Milch glatt rühren. Übrige Milch zum Kochen bringen, angerührtes Soßenpulver und Mohn untermischen. Alles unter Rühren einmal aufkochen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Das Ei unter die kalte Masse rühren.

### 2 Springform mit Rohrboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



**3 Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Grieß und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in der Springform glatt streichen. Die Mohn-Füllung darauf verteilen und den übrigen Teig darauf verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 55 Min.**

Den Kuchen etwa 10 Min. auf einem Kuchenrost in der Form stehen lassen. Dann Springformrand lösen, den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Rohrboden entfernen und erkalten lassen.

**4 Bestreuen:**

Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

