

# Stachelbeer-Mohn-Kuchen

Ein Obstkuchen mit Streuseln für das Picknick.

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm)  
mit hohem Rand oder:**

## Für die Fettpfanne:

Fett

## Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
200 ml Milch  
75 g weiche Butter oder Margarine

## Belag:

1 kg Stachelbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back  
300 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Mandel-Geschmack

## Streuselteig:

100 g Weizenmehl  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine

## Zum Bestreuen:

Puderzucker

## Wie backe ich einen Stachelbeer-Mohn-Kuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Stachelbeeren waschen und putzen. Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Rolle formen und auf dem Blech ausrollen.

### 3 Belag zubereiten:

Mohn-Back mit Crème fraîche und Puddingpulver verrühren und gleichmäßig auf den Teig streichen. Stachelbeeren darauf verteilen und leicht eindrücken.



**4 Streuselteig zubereiten:**

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu groben Streuseln verarbeiten. Streusel so auf den Stachelbeeren verteilen, dass noch etwas von dem Belag zu sehen ist. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**5** Fettpfanne auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und am besten lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Stachelbeeren können auch 2 Gl. Stachelbeeren (Abtropfgew. je 390 g) verwendet werden. Diese vorher gut abtropfen lassen.
- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

