

Mohnkuchen - Thüringer

Kategorien: Backen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

Süsser Muerbteig (1)

FÜR DIE FÜLLUNG

200	Gramm	Mohn; frisch gemahlen
1 1/2	Essl.	Vollkornries
1/2	Ltr.	Milch
70	Gramm	Butter
120	Gramm	Honig
1/4	Teel.	Zimt
50	Gramm	Rosinen

FÜR DEN GUSS

40	Gramm	Mandeln
2		Eigelb
60	Gramm	Honig
3	Essl.	Milch
2	Teel.	Vollkornries
1	Teel.	Zitronenschale
3	Teel.	Zitronensaft
2		Eiweiss

FÜR DIE FORM

Butter

Anleitung:

Den Muerbteig zubereiten und kuehl stellen. Den Mohn mit dem Gries Mischen und mit der Milch verruehren. Unter staendigem Umruehren einmal Aufkochen, dann von der Kochstelle nehmen und etwas abkuehlen lassen. Die Butter, den Honig, den Zimt und die Rosinen einruehren und die Mohnmasse kalt werden lassen. Die Springform einfetten. Den Muerbteig ausrollen. Die form damit Auslegen und einen Rand von 3,5 cm formen. Die Mohnmasse in die form fuellen. Sie ist zunaechst noch fluessig, wird aber nach dem Backen und Auskuehlen bis zum naechsten Tag schnittfest. Den Kuchen auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben Und bei 200 grad 50 Minuten backen. Inzwischen die Mandeln mahlen. Die Eigelbe mit dem Honig, der Milch, Dem Gries, der Zitronenschale und dem -saft sowie den Mandeln Verruehren. Kurz vor ende der Backzeit die Eiweisse sehr steif schlagen Und die Mandelmasse darunter heben.

Den Guss auf der Mohnfuellung Verteilen. Den Kuchen auf der mittleren Leiste bei 180 grad noch etwa 20 Minuten backen, bis die Oberflaeche goldbraun ist. Dann 10 Minuten Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Den Mohnkuchen auf einem Kuchengitter abkuehlen lassen und lauwarm aus Der form nehmen. Unter einer Tortenhaube bis zum naechsten Tag Durchziehen lassen.