Saftiger Mohn-Streusel-Kuchen



Bei Mohnkuchen muss ich immer an meine Studentenzeit denken. In unserer Heidelberger Lieblings-Mensa, dem Marstall, verbrachten wir einen Großteil unserer Freizeit zwischen und nach den Vorlesungen. Dort konnte man wirklich leckeres Essen vom Büffet genießen (die Mensa war mehr als einmal die beste Deutschlands und sogar Touristen essen dort), konnte Kaffee und Kuchen an der Getränketheke holen und abends Cocktails oder ein Bier trinken. Draußen standen Bänke unter schattigen Bäumen, wer Sonne wollte, lümmelte sich auf der Wiese. Der Marstall war unser Wohnzimmer, anders kann man es eigentlich nicht sagen.
Meine damalige Mitbewohnerin und beste Freundin ist eine ebensolche Naschkatze wie ich. Wie viel Kuchen wir während unseres Studiums verdrückten und wie viel Koffein durch unseren Blutkreislauf floss – ich kann es nicht sagen. Aber ich erinnere mich genau an die Kuchen im Marstall und da gab es meistens auch einen Mohnkuchen vom Blech, den ich wirklich liebte.


Naschkatze

Saftiger Mohn-Streusel-Kuchen

Dieser Mohn-Streusel ist sozusagen meine Hommage an die unzähligen schönen Stunden im Marstall mit Mohn- oder anderem Kuchen. Der Kuchen schmeckt selbst gebacken natürlich noch viel besser, vor allem, wenn eine Prise Nostalgie dazukommt.
Wer keine Rosinen mag, lässt sie einfach weg. Wenn keine Kinder mitessen, ist ein Schüsschen Rum aber trotzdem nicht verkehrt.
Tatsächlich habe ich diesen Kuchen innerhalb von 2 Wochen zwei Mal gebacken. Zum einen, weil er wirklich lecker war, zum zweiten, weil ich beim ersten Mal die Streusel im Kühlschrank vergessen hatte und der Kuchen auch etwas zu flach wurde (ich hatte eine zu große Form genommen), deshalb wollte ich ihn noch mal in „richtig“ fotografieren.
Naschkater hat sich natürlich gefreut. Und die Streusel habe ich für einen schnellen Apfel-Crumble mit ein paar Erdbeerstückchen verwendet – köstlich war das, ich kann es nur



empfehlen!

Saftiger Mohn-Streusel-Kuchen

Für 1 Springform von 22 cm Durchmesser:

Boden und Streusel
150 g geschmolzene Butter
1 Eigelb
250 g Mehl
100 g Zucker

Mohnmasse
500 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver (oder 70 g Stärke)
100 g Zucker
200 g Mohn
200 g Quark
2 EL Rum-Rosinen
1 Eiweiß
2 EL Aprikosenkonfitüre

Mehl, Zucker, das Eigelb und die zerlassene Butter mit dem Handmixer vermischen, bis Streusel entstanden sind. Zwei Drittel in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Die Aprikosenkonfitüre auf dem Boden verstreichen und die Form kühl stellen.

Für die Mohnmasse das Puddingpulver mit einem kleinen Teil der Milch anrühren und die übrige Milch mit dem Zucker erhitzen. Sobald die Milch kocht, das angerührte Pulver dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen, in einer großen Schüssel mit dem Quark, dem Mohn und den Rumrosinen verrühren und etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen und unterheben, dann die Masse auf den Boden gießen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C ca. 1 Stunde backen. Nach 20-30 Minuten die Streusel über dem Kuchen verteilen und zu Ende backen (backt man sie gleich mit, könnten sie zu dunkel werden).

Den fertigen Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Saftiger Mohn-Streusel-Kuchen



Ich hoffe, ihr habt jetzt auch so große Lust auf Mohnkuchen wie ich und wünsche euch ein fabelhaftes Wochenende mit genussvollen Stunden und leckerem Kuchen!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

12

Send email