

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.



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!



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.



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!

Tarte mit Beeren, Quarkcreme & Streuseln



Für alle, die nicht gerade fasten, gibt es heute einen Wochenendkuchen. Diejenigen, die so diszipliniert sind, genießen hoffentlich mit den Augen und merken sich das Rezept für die Osterzeit vor! ;)

Streuselkuchen sind was Feines. Finden viele, und Naschkater ganz besonders. Streuseltaler finde ich hingegen oft zu trocken, da muss eine Creme dazu oder am besten Frucht unter die Streusel. (Oder beides.) Apfel oder Pflaume sind toll,

aber eine Abwechslung muss auch mal sein und da Kater gerade Beerenmischungen liebt und uns dieser Vorrat nicht ausgeht, war das die Zutat der Wahl, als bei uns akuter Kuchenhunger eintrat und nicht sehr viel zum Backen da war.



Diese Tarte war improvisiert und recht schnell gemacht. Und sie war sooo lecker! Naschkater hatte Mühe, sie nicht am gleichen Tag komplett zu verspeisen und ich denke, dieses

Rezept werde ich noch häufiger backen, vielleicht auch mal mit anderem Obst oder im Sommer mit frischen Beeren.

Obwohl sie einfach zu backen ist, gibt die Tarte optisch was her und kann somit Gäste beeindrucken. Durch den Vollkornanteil (ich nehme ja immer ganz frisch gemahlenes Mehl!) bekommt der Teig ein nussiges Aroma, das ich sehr mag.

300 g Mehl
(150 g Dinkelvollkornmehl, 150 g Dinkelmehl 630)
180 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz

200 g Quark
50 g Sahne
2 EL Zucker
2 Eier
gemahlene Vanille oder 1 TL Vanilleessenz

150 g gemischte Beeren (TK oder frisch)

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Aus den ersten 4 Zutaten einen Mürbteig kneten und zwei Drittel davon in eine Tarteform drücken. Den Rand hochziehen und an der Kante begradigen. Den Boden mit einer Gabel einstechen und 5-10 Minuten vorbacken.

Die nächsten 5 Zutaten zu einer Creme verrühren. Die Beeren bereitstellen.

Den Boden aus dem Ofen nehmen, wenn die Oberfläche nicht mehr speckig-roh aussieht und die Creme darauf geben und glatt streichen. Dann die Beeren verteilen (große Erdbeeren klein schneiden) und das letzte Teigdrittel in Streuseln darüber bröseln.

30 bis 40 Minuten backen, bis die Quarkmasse leicht Farbe nimmt und aufgegangen ist.

Die Tarte in der Form ganz auskühlen lassen, dann heraus lösen.



Wir werden heute Naschkatzen-Oma besuchen fahren und auf dem Weg irgendwo schön essen gehen. Was habt ihr so vor?
Ich wünsche euch jedenfalls ein fabelhaftes Wochenende, macht

es euch erholung und genussvoll!
Eure Judith



Mohnstreusel-Teilchen mit Vanillepudding und Amarenakirschen



Amare
nakirschen sind für mich nicht nur ein Inbegriff für
italienische Süße, sondern erinnern mich auch an die kleine
altmodische Eisdiele in meinem Heimatdorf, wo die Zeit stehen
geblieben ist. Dort sitzt man auf blauen Stühlen aus der
ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts. In der Ecke steht eine
alte Jukebox. Die Besitzerin kennt einen noch nach Jahrzehnten
beim Namen und das ist wahrscheinlich bei jedem Kind des
Dorfes der Fall, sobald es zweimal ihre Eisdiele betreten hat.
Dort gibt es noch Eis zu bodenständigen Preisen und Pedro, der
Eismann, fährt in der warmen Jahreszeit jeden Abend durchs
ganze Dorf und verkauft in jeder Straße seine kühle
Schleckerei. Diese beiden sind für mich eine liebe Erinnerung

an die Kindheit. Abends freute ich mich dann oft auf meinen Nachtisch und lauschte draußen sehnsüchtig auf das Klingeln, mit dem Pedro sein Kommen ankündigte. Manchmal schaue ich noch heute gerne in der Eisdiele vorbei, staune jedes Mal wieder, dass ich noch immer mit Namen begrüßt werde und genieße einen Eisbecher.

Bestellt man einen Amarenabecher, meine ich mich erinnern zu können, dass die Kirschen aus einem großen blau-weißen Tontopf kommen, wie er wahrscheinlich ursprünglich in jeder italienischen Eisdiele stand. Ich kann mich aber auch irren.



Auf jeden Fall würde es zum Vintage-Ambiente passen und diesen Sommer werde ich das einfach mal überprüfen...
=)



Jeden falls finde ich, dass Amarenakirschen nicht nur zu Eis gut schmecken, sondern sie geben auch Kuchen, Törtchen oder [Cupcakes](#) eine außergewöhnliche Note.

Quark-Öl Teig

150 g Mehl

35 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 gestr. TL Backpulver
1 Prise Salz
50 ml Milch
50 ml Pflanzenöl
60 g Magerquark

Streusel

60 g frisch gemahlenes (!) Dinkelvollkornmehl
2 gestr. EL Zucker
40 g zerlassene Butter/Margarine
20 g gemahlener Mohn

$\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver
 $\frac{1}{4}$ L Milch
1 EL Zucker

1-2 EL Amarenakirschen, halbiert
(Alternativ gehen auch Sauerkirschen aus dem Glas)

Die Amarenakirschen aus dem Sirup fischen, halbieren und abtropfen lassen.

Den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Dabei entweder immer mal wieder umrühren, oder eine Frischhaltefolie auf den Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet.

Die Butter schmelzen. Alle Streuselzutaten in eine Schüssel geben und mit der Butter vermischen. Beiseite stellen.

Alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig in einer Schüssel verkneten, bis der Teig gleichmäßig und glatt ist. Auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz kneten, den Teig vierteln und mit den Händen runde, flache Fladen drücken. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Den Pudding auf die vier Fladen verteilen und fast bis zum Rand verstreichen. Die Kirschhälften darauf verteilen. Dann die Mohnstreusel darüber streuen.

20-25 Minuten backen. Danach vom Blech heben und auf einem

Gitter abkühlen lassen.[nurkochen]



Gibt es bei euch auch noch so kleine Zeit-Inseln, wo sich seit Jahrzehnten kaum etwas verändert hat? Und wo man noch genießen kann wie anno dazumal?

Erzählt mir davon! Ich freue mich über jede kleine kulinarische Zeitreise mit euch! =)

Habt einen genussvollen Tag,
eure Judith ♥

