

Typ: Verschiedenes **Quelle:** <https://www.oetker.de/rezepte/r/mohnkuchen>

Bemerkungen:

Zutaten MÜRBETEIG
200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine

STREUSELTEIG
150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g weiche Butter oder Margarine

MOHN-FÜLLUNG
200 - 250 g Schmand (je nach Bechergöße)
250 g Speisequark (Magerstufe)
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
2 Pck. Dr. Oetker Mohn-Bac

Rezept: Springform fetten. Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und Boden vorbacken. Einschub: Mitte, Backzeit: etwa 15 Min.

Boden in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.

Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Die Mohn-Füllung auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen, die Streusel darauf verteilen und den Mohnkuchen fertig backen. Einschub: unteres Drittel, Backzeit: etwa 40 Min.

Den Mohnkuchen etwa 15 Min. in der Springform auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Dann mit einem Messer den Rand des Kuchens vorsichtig lösen und den Springformrand entfernen. Mohnkuchen vom Springformboden lösen, aber den Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.