

Kirsch-Mohnkuchen



Die Füllung für diesen Kuchen ist eine leckere Kombination aus Joghurt, Mohn und Kirschen. Sie ist mit Zitrone verfeinert und schmeckt dadurch herrlich frisch. Auf dieser Creme befindet sich eine köstliche Schicht aus Haferflocken-Streusel. Die Zubereitung von diesem Kuchen geht wirklich schnell. Man muß allerdings ein wenig Zeit einplanen, damit er komplett abkühlen und fest werden kann.

Rezept:

Zutaten:

Boden: 26er Backform

- 220g Mehl
- 70g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 110g kalte Butter

Mohn-Joghurtfüllung:

- 900g griechischer Joghurt
- 2 Eier Gr.M
- 200g Zucker
- 2TL Vanillepaste
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 20ml Zitronensaft
- 75g Mohn
- 50g Speisestärke

- 600g Kirschen (aus dem Glas)

Streusel:

- 100g Haferflocken
- 50g gemahlene Mandeln
- 70g weiche Butter
- 25g Zucker
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

Boden:

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rand der Form etwas einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf verteilen, festdrücken und mit der Gabel einpieken. Auf mittlerer Schiene in ca.15 Minuten fertigbacken. Aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 170°C runterstellen.

Mohn-Joghurtfüllung:

Bis auf die Speisestärke, alle Zutaten in eine Schüssel füllen und miteinander vermengen. Jetzt wird die Speisestärke untergerührt. Anschließend die Mohn-Joghurtmasse auf den Boden geben. Die Kirschen gut abtropfen lassen und auf der Joghurtmasse verteilen.

Streusel:

Haferflocken, Mandeln, Butter, Zucker und Zimt mit den Händen zu Streusel verarbeiten und auf die Kirschen streuen.

Auf mittlerer Schiene in ca. 50-60 Minuten fertigbacken, aus dem Backofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Erst dann aus der Form lösen und Servieren.

Guten Appetit!