

Rezept

Pflaumen-Mohn-Kuchen

Ein Rezept von Pflaumen-Mohn-Kuchen, am 19.04.2024

Zutaten

Für die Hülle

150 g Mehl

100 g kalte Butter

100 g Zucker

1/2 Pck. Backpulver

Für die Füllung

500 g Pflaumen

1 Bio-Zitrone

3 EL Rum (nach Belieben)

80 g Zucker

1 1/2 Pck. Bourbon-Vanillezucker

125 ml Milch

1 EL Honig

Salz

200 g gemahlener Mohn

Butter für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26-28 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle das Mehl mit der Butter in Flöckchen, Zucker und Backpulver rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter fetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 7 mm dick ausrollen und auf den Boden der Form legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, mit einem Küchentuch zudecken und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Fülle die Pflaumen waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, die Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Pflaumen in einem Topf mit 1 EL Rum, 50 g Zucker, 1/2 Pck. Vanillezucker, dem Zitronensaft und der Hälfte der Zitronenschale kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
4. Die Milch mit 30 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, Honig, dem Rest der Zitronenschale und 1 Prise Salz ebenfalls bei mittlerer Hitze aufkochen. Den Mohn einrühren, 2 Min. quellen lassen und gut erhitzen. Zuletzt die restlichen 2 EL Rum unterrühren und alles abkühlen lassen. Den Backofen nochmal auf 175° vorheizen.
5. Die Mohnmasse auf den vorgebackenen Teig streichen, die Pflaumen darüberschichten. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. In der Form abkühlen lassen.