

Rezept

Mohn-Ingwer-Kuchen mit Streuseln

Ein Rezept von Mohn-Ingwer-Kuchen mit Streuseln, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Mürbeteig

2 Eier (M)	Salz
600 g Mehl	300 g kalte Butter
300 g Zucker	

Für die Creme

1 Stück Ingwer (ca. 6 cm lang)	4 Pck. Vanillepuddingpulver
120 g Zucker	1,5 l Milch
400 g gemahlene Mohnsamen	

Ausserdem

1 Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)	Butter für das Blech
--	----------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal, 21 g F, 9 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, kühl stellen. Mehl und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Die kalte Butter in Würfeln hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Zucker und Eigelbe zugeben und alles zügig zu Streuseln verkneten. Abgedeckt für ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Ingwer schälen, fein reiben. Puddingpulver und Zucker mit etwas Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen. Milch vom Herd nehmen, Pudding-Mix, Mohn und Ingwer mit einem Rührbesen einrühren und nochmals aufkochen. Creme 5 Min. abkühlen lassen, dann den Eischnee unterheben.
3. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Zwei Drittel der Streusel auf dem Blech verteilen und mit den Händen fest zu einem Boden andrücken. Mohncreme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Restliche Streusel auf der Creme verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.