

Rezept

Mohnkuchen mit Backpflaumenmus

Ein Rezept von Mohnkuchen mit Backpflaumenmus, am 18.04.2025

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g (Rum-)Rosinen	50 g Mandeln
200 g gemahlener Blaumohn	200 ml Milch
80 g Zucker	1 Rezept Backpflaumenmus (siehe Rezept-Tipp)
500 g Mehl	

FÜR DEN TEIG:

25 g frische Hefe	250 ml lauwarme Milch
100 g Zucker	2 große Prisen Salz
125 g Butter	3 Eier

AUßERDEM:

Butter und Mehl für die Form	etwas lauwarme Milch
Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform (ca. 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag für die Füllung Rosinen und Mandeln grob hacken. In einem Topf Mohn, Milch und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer kurz pürieren. Mandeln und Rosinen dazugeben und alles zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Pflaumenmus wie auf Seite 82 beschrieben herstellen.
2. Am nächsten Tag für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 125 ml Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Dann restliche Milch, übrigen Zucker, Salz, Butter in Flöckchen und Eier zum Vorteig geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen glatt kneten. Noch ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter sehr gut fetten und mit Mehl ausstäuben. Die Hälfte des Teigs mit einem Löffel in der Form verteilen. Die Mohnmasse und das Pflaumenmus gleichmäßig darüber verteilen. Übrigen Teig daraufgeben und den Kuchen zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Milch mit 1 Prise Zucker verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Im Ofen 40-50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.