

Mohn-Birnen-Kuchen



Das Rezept stammt von <https://www.madamecuisine.de/mohn-streuselkuchen-mit-birne/> und wurde auf Kenwood umgeschrieben.

Einen ähnlichen Kuchen gibt es in einer nahegelegenen Konditorei. Dort ist die Mohnfüllung wesentlich süsser. D.h. wer es ganz süss mag, sollte mehr Zucker zugeben. Wir fanden es so genau richtig.

Für eine runde Springform, 26 cm

Zutaten:

Mürbteig:

200 gr. Mehl
50 gr. gemahlene Mandeln
0,5 TL Backpulver
75 gr. Zucker
125 gr. Butter
1-2 EL Milch

Füllung:

125 gr. Mohn
125 ml Milch
25 gr. Butter
150 gr. Quark (ich hatte 20%igen)

100 gr. Zucker

0,5 Tüte Vanillepuddingpulver (ich hab die ganze genommen)

4 Birnen

2 EL Zitronensaft (habe ich weggelassen mangels Zitrone im Haus)

Fertigstellung:

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbteig in den Kessel geben, mit dem K-Haken rühren, bis die Zutaten zusammengekommen sind. Mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie in den Kühlschrank geben.



In der Zwischenzeit den Mohn mahlen (Stahlgetreidemühle) (Achtung, in Steingetreidemühle geht das nicht, sie könnte zerkleben).



In den Kessel Milch zusammen mit Butter erwärmen (60 Grad). Dann Maschine ausschalten, Mohn zugeben und ca. 20 Minuten quellen lassen.



In dieser Zeit die Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden. In Pfanne ohne Fett mit 1 EL von dem Zucker, Zitronensaft (falls man hat) und Birnen ein paar Minuten andünsten. Zur Seite Stellen und abkühlen lassen.



Zur Mohnmasse restlichen Zucker, Quark und Puddingpulver geben und mit dem Flexielement kurz rühren.



Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 2/3 auf den Boden der Form geben und auch am Rand etwas den Teig hochziehen.



Mohnmasse auf den Teig geben. Dann die Birnen drauf verteilen.



Restlichen Mürbteig als Streusel auf Kuchen verteilen (alternativ könnte man ggf. einen Eiegguss zubereiten und über den Kuchen verteilen).



45 Minuten im Backofen backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

