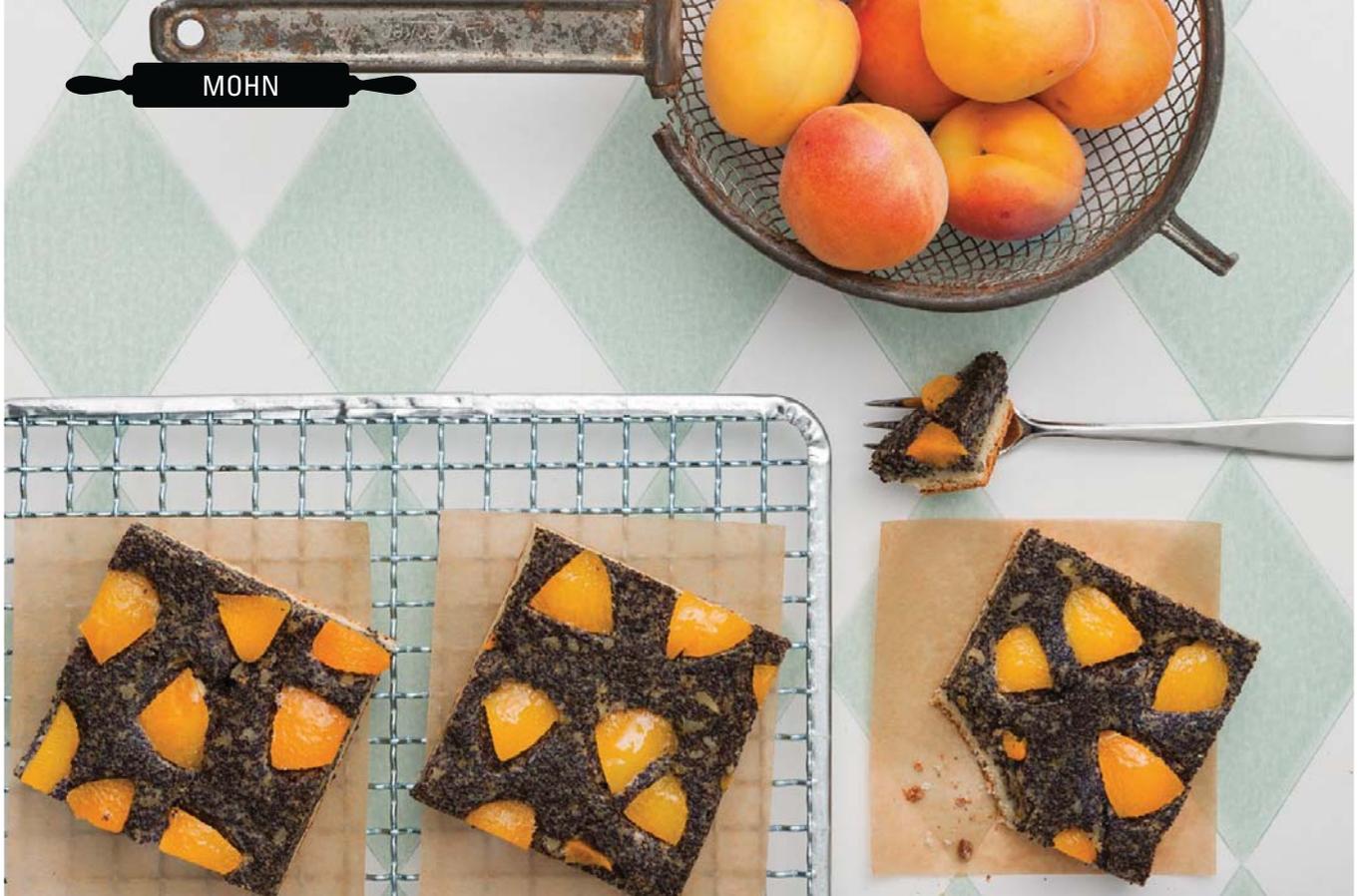


MOHN



## FRUCHTIGER MOHN-KUCHEN VOM BLECH

**ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH**  
60 Minuten

**Hefeteig:**

250 g Weizenmehl  
1 Päckchen Trockenbackhefe  
150 g Crème fraîche  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen geriebene Zitronenschale  
1 Ei

**Belag:**

350 ml Milch  
250 g gemahlener Mohn  
2 Dosen Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht je 480 g)  
75 g Zucker  
1 Ei  
1 Päckchen geriebene Zitronenschale  
100 g gehackte Mandeln  
1 Päckchen Puddingpulver Vanille

**Zum Bestreuen:**

Puderzucker

- 1 Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knetaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen.
- 4 Für den Belag Milch zum Kochen bringen. Mohn damit übergießen und etwa 30 Minuten quellen lassen.
- 5 Zucker, Ei, Zitronenschale und Mandeln unter die Mohnmasse rühren. Die Hälfte der Aprikosen pürieren, den Rest in Würfel schneiden.
- 6 Puddingpulver mit Aprikosenpüree vermischen, dann alles unter die Mohnmasse rühren. Aprikosen-Mohn-Masse auf den Teig streichen, Aprikosenwürfel darauf verteilen. Kuchen nochmals etwa 10 Minuten gehen lassen.
- 7 Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Nach ca. 30 Minuten ist der Mohnkuchen fertig gebacken.
- 8 Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.