

Poppy seed cake with pudding layer

was eigenes GEBACKENES, KULINARISCHES Seelenwärmer! Rezept für einen leckeren Mohnkuchen mit Puddingschicht. 4. APRIL 2020 ~ Rezept: Mohnkuchen mit Puddingschicht ~ ~ Beitrag enthält Affiliate Links ~

Wenn diese Corona Krise vorbei ist, bin ich kugelrund, habe graue Haare und mein Schlafrhythmus wird völlig im Eimer sein. Warum um 5 Uhr aufstehen, wenn es erst um 10 Uhr Frühstück gibt und um 15 Uhr Mittagessen?

Hier wird jeden Tag gekocht, immer mal wieder gebacken und überhaupt spielt sich das Leben meist in der Küche ab. Seelenwärmer brauchen wir und die kommen in Form von Kuchen und Nudeln daher. Die Jeans kneift schon, aber egal. Sieht ja keiner.

Für diesen leckeren Mohnkuchen mit Puddingschicht gab's hier aber auch einen triftigen Grund: Der Mann hatte letzte Woche Geburtstag.

Rezept: Mohnkuchen mit Puddingschicht, waseigenes.com Wie schon bei Sohnemann's Geburtstag haben wir seinen Jubeltag zu viert gefeiert, denn alles andere war nicht angemessen, nicht erwünscht und nicht erlaubt. Deswegen haben wir auch den kompletten Kuchen ganz alleine aufgefuttert. Allerdings in Raten, nicht an einem Tag.

Eigentlich gibt's hier zu den Geburtstagen immer den weltbesten Marmorkuchen. Der mal als Schichttorte mit Buttercreme, mal als Kinderriegel Torte, mal mit Smarties und Pick-Up, mal mit Schokoküssen mit komischen Augen,... daher kommt. Dieses Jahr hat sich der Mann aber einen Mohnkuchen gewünscht.

So einen richtigen Mohnkuchen mit Puddingschicht

Rezept: Saftiger Mohnkuchen mit Vanillepudding, waseigenes.com Sein Wunsch ist mir Befehl. Meistens. Manchmal. Wo kämen wir denn dahin? Aber am Geburtstag ist das Geburtstagskind König und da werden schon möglichst alle Wünsche erfüllt.

Soziale Kontakte werden ja gerade via Whatsapp, Messenger und andere Dienste am Leben gehalten und auch auf einem dieser Wege erreichte mich das Rezept für den vorzüglichen Mohnkuchen mit Puddingschicht.

Rezept: Mohnkuchen mit Puddingschicht, waseigenes.com Rezept: Mohnkuchen mit Puddingschicht So, wie sich das gehört. Mürbeteig:

200 g Mehl 2 TL Backpulver 60 g Zucker 70 g kalte Butter 1 Prise Salz 1 Ei Mohn-Schicht:

500 ml Milch 80 g Gries 60 g Butter 250 g Mohnback 1 Ei 1 Fläschchen Rum Aroma Abrieb einer Bio Zitrone Pudding-Schicht:

½ Tütchen Vanillepudding zum Kochen 250 ml Milch 40 g Zucker 65 g Butter 2 Eier Backanleitung: Mürbeteig: Die Zutaten für den Mürbeteig in einer Schüssel oder auf der Arbeitsplatte vermengen und am besten mit den Händen zu einem Teig kneten. Anschließend zu einer Kugel formen, in eine Klarsichtfolie packen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Mohn-Schicht: Die Milch in einem Topf auf dem Herd erwärmen. Gries, Butter, Mohnback, das Ei, Rum

Aroma und den Abrieb der Zitrone hinzufügen und mit einem Kochlöffel gut vermischen. Bei Seite stellen.

Pudding-Schicht: Zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Mixer oder der Küchenmaschine steif schlagen.

Die Milch in einem Topf auf den Herd erhitzen und mit dem Puddingpulver und dem Zucker einen festen Vanillepudding kochen. Die Butter einrühren und dann in den lauwarmen Pudding die zwei Eigelbe mit einem Kochlöffel unterrühren. Zum Schluss, wenn der Pudding schon etwas abgekühlt ist, das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Nun den Mürbeteig in eine gefettete Springform ausrollen und drücken, dabei einen Rand hochziehen. Dann die Mohnschicht darauf verteilen und zum Schluss die Puddingschicht darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 170° Grad ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen oben drauf zu dunkel werden, dann mit Alufolie abdecken. Das habe ich etwas zu spät gemacht.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Damit kann man dann auch gut die zu dunklen Stellen



vertuschen.

Saftiger Mohnkuchen aus Mürbeteig, Mohnschicht und Vanillepudding-Schicht, waseigenes.com Pro Tipp: Ich habe immer geriebene Zitronenschale im Tütchen in meiner Backschublade. Das hat mich schon so manches mal gerettet, wenn ich mal wieder vergessen habe, eine Bio Zitrone zu kaufen.

Rezept: Mohnkuchen mit Vanillepudding, waseigenes.com Das Geburtstagskind hat sich sehr lobend über meinen Mohnkuchen geäussert. Ich solle das Rezept mal in das Familien-Backbuch schreiben.



Wenn ich eines hätte, dann täte ich das. Mein Familien-Backbuch ist mein Blog.

Ich finde, er schmeckt wie beim Bäcker oder wie in einem Café. Allerdings kaufe und bestelle ich außerhäusig in der Regel keinen Mohnkuchen. Es sei denn, ich habe einen kleinen Spiegel dabei. Zu Hause ist das egal.

Ich wünsche Euch einen schönen sonnigen Samstag!

Liebe Grüße Bine

Rezept drucken 4.34 von 3 Bewertungen Mohnkuchen mit Puddingschicht Gericht: KuchenKeyword: #waseigenesrezept, Kuchenrezept, Mohnkuchen, Mohnkuchen mit Puddingschicht, Was backe ich heute? Portionen: 12 Autor: Bine | was eigenes Zutaten Mürbeteig 200 g Mehl 2 TL Backpulver 60 g Zucker 70 g kalte Butter 1 Prise Salz 1 Ei Mohn-Schicht 500 ml Milch 80 g Gries 60 g Butter 250 g Mohnback 1 Ei 1 Fläschchen Rum Aroma Abrieb einer Bio Zitrone Pudding-Schicht ½ Tütchen Vanillepudding zum Kochen 250 ml Milch 40 g Zucker 65 g Butter 2 Eier (getrennt) Anleitungen Mürbeteig: Die Zutaten für den Mürbeteig in einer Schüssel oder auf der Arbeitsplatte vermengen und am besten mit den Händen zu einem Teig kneten. Anschließend zu einer Kugel formen, in eine Klarsichtfolie packen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Mohn-Schicht: Die Milch in einem Topf auf dem Herd erwärmen. Gries, Butter, Mohnback, das Ei, Rum Aroma und den Abrieb der Zitrone hinzufügen und mit einem Kochlöffel gut vermischen. Bei Seite stellen. Pudding-Schicht: Zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Mixer oder der Küchenmaschine steif schlagen. Die Milch in einem Topf auf den Herd erhitzen und mit dem Puddingpulver und dem Zucker einen festen

Vanillepudding kochen. Die Butter einrühren und dann in den lauwarmen Pudding die zwei Eigelbe mit einem Kochlöffel unterrühren. Zum Schluss, wenn der Pudding schon etwas abgekühlt ist, das Eiweiß vorsichtig unterheben. Fertig stellen: Nun den Mürbeteig in eine gefettete Springform ausrollen und drücken, dabei einen Rand hochziehen. Dann die Mohnschicht darauf verteilen und zum Schluss die Puddingschicht darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 170° Grad ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen oben drauf zu dunkel werden, dann mit Alufolie abdecken. Das habe ich etwas zu spät gemacht. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Dann sieht man auch die dunklen Stellen

nicht so genau



waseigenes.com

From:

<http://wuff.dyndns.org/> - **Wulf's Various Things**

Permanent link:

<http://wuff.dyndns.org/doku.php?id=recipes:poppy-seed-cake-with-pudding-layer&rev=1628539068>

Last update: **2023/05/29 11:53**

