

Poppy seed cake with pudding layer

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)

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°C Grad ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen oben drauf zu dunkel werden, dann mit Alufolie abdecken.

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

4. APRIL 2020 - 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=1628766699>

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

