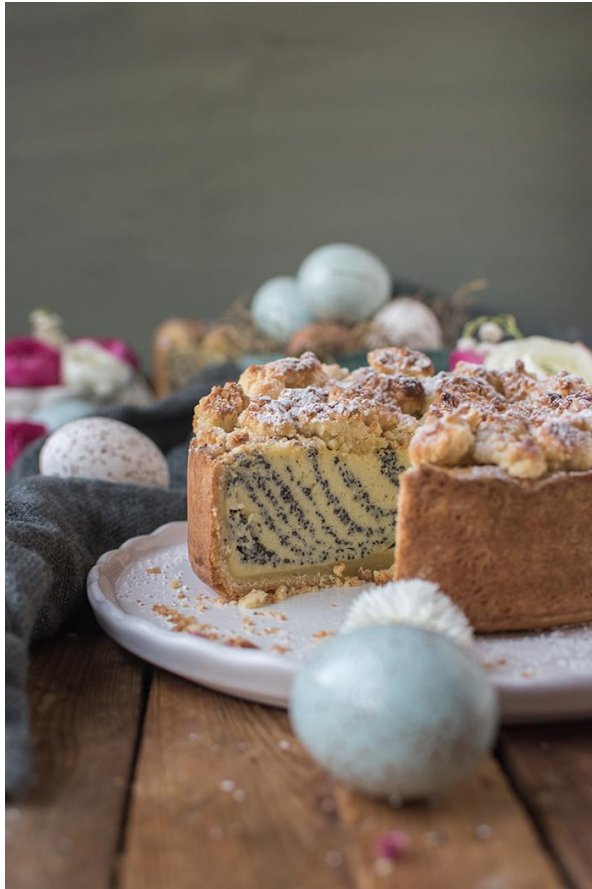


Joghurt-Mohn-Kuchen



Einkaufsliste:

20-24cm Springform (20 höher –
24cm flacher)

Mürbe-Teig:

340g Mehl

150g Butter oder Butterschmalz

120g Zucker

1TL Backpulver

3-4EL Joghurt

Füllung

750g Joghurt

170g Zucker

Abrieb einer Zitrone

150ml Sahne

3 Eier

80g Mehl

Mark einer Vanilleschote

150g Mohn, gemahlen oder

Außerdem: 100g gehackte Mandeln

So wird's gemacht

Für den Teig

Alle Zutaten außer dem Joghurt in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig vermengen. Nun den Joghurt hinzugeben bis der Teig „zusammenkommt“. Er sollte nicht zu trocken sein aber auch nicht klebrig sein.

2/3 des Teigs zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in die gefettete Form legen, andrücken und den Rand gleichmäßig verteilen. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und den Boden blind für 10 Minuten backen.

Den restlichen Teig bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank lagern.

Für die Füllung:

Joghurt cremig rühren, Eier nach und nach hinzufügen. Nun Sahne hinzufügen, gut verrühren. Zum Schluss die restlichen Zutaten gut unterrühren. 3/4 der Masse in eine Schüssel geben. Zu 1/4 der Masse den Mohn geben, verrühren.

Nun beginnend mit der hellen Masse im Wechsel Vanillemasse und Mohnmasse (4EL Vanille, 2 EL Mohn) auf den Boden geben bis beide Massen aufgebraucht sind. Den Rand gleichmäßig „runterdrücken“, sodass er mit der Füllung abschließt. Kuchen bei 160°C Umluft 20 Minuten backen.

Derweil den restlichen Teig mit den Mandeln zu einer krümeligen Masse verkneten und auf den leicht vorgebackenen Teig krümeln. Weitere 25-35 Minuten backen (bei größerer Form etwas länger), die Füllung sollte beim Hin- und Herschieben nicht mehr „wackeln“.