



Mohn-Schmand Kuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 50 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 1 Std., 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

150 g Mehl
½ Pck. Backpulver
65 g Zucker
1 Ei(er)
65 g Butter
1 Pck. Puddingpulver, Vanille-
1 Pck. Mohnback, (Fertigmohnfüllung)
500 ml Milch
1 Becher Schmand
3 Ei(er), Größe M, getrennt
80 g Zucker
2 Becher Schmand
1 Pck. Saucenpulver, Vanille-

ZUBEREITUNG

Mehl mit dem Backpulver mischen und mit Zucker, Ei und Butter rasch zu einem Knetteig verarbeiten. Diesen für 20 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Backofen auf 180° C vorheizen. Eine gefettete 26 cm Springform mit dem Knetteig auslegen, auch den Rand 1 cm hochziehen. Pudding nach Packungsanweisung aufkochen (ohne Zucker). Fertigmohnfüllung und Schmand einrühren und auf den Boden geben. Den Kuchen zunächst für 30 Minuten bei Ober- Unterhitze backen.

Zwischenzeitlich die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Für den Belag Eigelb, Zucker und das Vanillesoßenpulver schaumig rühren. Dann den Schmand zugeben und zuletzt das Eiweiß unterheben. Die Masse nach den ersten 30 Min. auf dem Kuchen verteilen und für weitere 30 Min. backen. Den Kuchen in

der Form vollständig auskühlen lassen, dann erst den Springformrand lösen. Am Besten den Kuchen einen Tag vor dem Verzehr backen.