



Mohn - Schmand - Kuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 45 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 30 Min.

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

ZUTATEN

150 g Mehl
60 g Butter
60 g Zucker
1 Ei(er)
1 TL Backpulver
80 g Grieß
100 g Zucker
250 g Mohn, (backfertig)
200 g Schmand
100 ml Eierlikör
750 ml Milch
1 Pkt. Vanillinzucker oder echte Vanille
125 g Zucker
600 g Schmand
4 Ei(er)
1 Pkt. Vanillinzucker oder echte Vanille

NÄHRWERT

Calories: 7178 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Für den Boden:

Alles zu einem Teig kneten und anschließend auf dem Boden einer gefetteten Springform (26-28cm) verteilen. Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 12 min. vorbacken.

Für die Mohnmasse:

Milch, Zucker, Vanillinzucker aufkochen, dann den Grieß hinein und aufkochen lassen. Wenn diese Masse etwas "angezogen" hat bzw. dicklich geworden ist, von der heißen Herdplatte nehmen und den Schmand und den Mohn unterrühren. Zuletzt den Eierlikör. Alles auf dem vorgebackenen Kuchenboden verteilen.

Für die Schmandmasse:

Alle Zutaten gut verquirlen und vorsichtig auf der Mohnmasse verteilen. Vorsichtig die Backform wird sehr voll!

Bei ca. 150°C Ober- und Unterhitze ca. 80-90 min. backen. Die Schmandmasse sieht nach dem Backen noch flüssig aus, wird aber nach dem Erkalten fest!

Am besten einen Tag vor dem Verzehr zubereiten!