Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk **Freitag, 17.09.2020**

Mohnkuchen mit Birnen **Für 16 Stück**

Zutaten:
Für die Vanillecreme:
500 ml Milch
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
2 Eigelb (Größe M)
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

Für den Mürbeteig-Boden:
150 g Mehl (Type 405)
1 gestrichener TL Backpulver
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
100 g kalte Butter
1 Eigelb (Größe M)

Für die Streusel:
100 g Mehl (Type 405)
½ gestrichener TL Backpulver
70 g gemahlenen Haselnüsse
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
70 g kalte Butter

Für die Mohnfüllung:
200 g frisch gemahlener/geschroteter Mohn
200 ml Milch
100 g Zucker
100 g Butterkekse
2 Eier (Größe M)
50 g geröstete gehackte Mandeln
100 g Schmand
2 Prisen Salz
1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:
2 reife, aromatische Birnen (300 g)

Zubereitung:
1. **Für die Vanillecreme** 50 ml Milch, Puddingpulver und Eigelbe gründlich glatt verquirlen.
2. Übrige Milch, Zucker, Prise Salz und den Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf von der Kochstelle ziehen. Das angerührte Puddingpulver unterrühren.
3. Den Topf wieder auf die Kochstelle stellen und die Creme unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Die Vanillecreme in eine Schüssel geben und mit einem Teller bedeckt etwas abkühlen lassen.
4. Währenddessen für den Boden Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz und Vanillezucker untermischen.

5. Butter in feinen Stückchen und Eigelb zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer flachen Scheibe formen, in Back- oder Butterbrotpapier gewickelt kalt stellen.
6. **Für die Streusel** Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben, die Nüsse, Zucker, Salz und Vanillezucker untermischen. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und zugeben. Alles rasch zu Streuseln verkneten. Kalt stellen.
7. **Für die Mohnmasse** Mohn, Milch und Zucker in einen Topf geben, verrühren und unter Rühren erhitzen. Ca. 4 Minuten köcheln lassen.
8. Butterkekse fein zerbröseln. Mit Eiern, Mandeln, Schmand, Salz und Vanillezucker zur Mohnmasse geben und alles glatt verrühren.
9. Die Vanillecreme unter die Mohnfüllung rühren.
10. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 –200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Den Mürbeteig auf wenig Mehl etwa ½ cm dünn ausrollen. Die Form damit auslegen und dabei einen etwa 4 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
12. Die Mohn-Vanillecrememasse in die Form geben und glatt streichen.
13. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in Spalten schneiden und auf der Füllung verteilen. Die Streusel darauf streuen.
14. Die Form auf dem Gitterost auf unterster Einschubleiste in den heißen Backofen schieben. Den Kuchen 50–60 Minuten goldbraun backen.
15. Form aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter in der Form vollständig auskühlen lassen.
16. Den Formrand lösen, abheben. Den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen und anrichten.

Pro Stück: Kcal: 420, KJ: 1760, E: 10 g, F: 24 g, KH: 41 g;