

Mohn-Topfenkuchen aus der Steiermark

Dieser Mohn-Topfenkuchen aus Österreich wird sogar Mohn-Skeptiker überzeugen! Er ist fast mehr ein Soufflé, als ein Kuchen. Das Rezept hat uns Kochcast-Hörerin Caroline aus Graz in der Steiermark vorgestellt. Caroline betreibt dort eine Kochschule und sagt: „Dieser Mohn-Topfenkuchen hat bisher alle meine Kunden überzeugt. Bei diversen Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern etc ist er auf Buffetts immer sehr schnell verschwunden.“

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 60 Min. · 1 Portionen

Zutaten

500 g Topfen (Quark) mit 10 oder 20 % Fett
100 g Butter geschmolzen
140 g Zucker
4 Eier
1 Pk. Vanillepuddingpulver
1 TL Vanilleessenz
1 ordentliche Prise Salz
1 EL Rum (in Österreich Stroh-Rum 40 %)

Zutaten für die Mohnmasse:

200 g gemahlener Mohn
100 g Dinkel-Kuchenmehl oder glattes Mehl
230 g Zucker
125 ml Wasser
125 g geschmolzene Butter
1 Pk. Backpulver
4 Eier
1 EL Rum (in Österreich Stroh-Rum 40 %)
1 ordentliche Prise Salz

Zubereitung

1. Achtung! Es müssen zwei Kuchenmassen nebeneinander gerührt werden. Ihr braucht dafür VIER Schüsseln.
2. Für die Mohnmasse Eier trennen und Eiweiß mit Salz steif schlagen.
3. In einer separaten Schüssel die Eidotter mit Zucker so lange schlagen, bis die Masse dick und hellgelb wird.
4. Übrige Zutaten unterrühren und am Ende den Eischnee mit einem Gummiteigspachtel unterheben.
5. Für die Topfenmasse Eier trennen und das Eiweiß (wie oben) mit Salz steif schlagen.

- 6.** Eidotter mit Zucker (wie oben) cremig schlagen.
- 7.** Restliche Zutaten gut unterrühren und den Eischnee wieder vorsichtig unterheben.
- 8.** Legt die 35x38-cm-Springform mit Backpapier aus. Die Ränder halbwegs glattstreichen.
- 9.** Nehmt zwei große Löffel und verteilt den Teig schön abwechselnd als Kleckse in der Kuchenform.
- 10.** Heizt den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor und backt den Kuchen ca. 30 Minuten. Wenn die Oberfläche braun wird, macht den Stäbchentest mit einem Holzspieß oder einem kleinen Messer.
- 11.** Sobald der Kuchen sich auf Druck fest anfühlt, bei der Messerprobe nichts mehr vom Teig haften bleibt und das Messer bis zum Ende heiß ist, Ofen abschalten und bei geöffneter Türe auskühlen lassen.