

Mohnkuchen mit Schmandguss

Zutaten für eine 26er Springform

Boden

- 65g Butter
- 65g Zucker
- 150g Mehl
- 1 Ei
- 1/2 TL Backpulver

Mohnmasse

- 250ml Milch
- 100g Zucker
- 200g Mohn, gemahlen
- 500g Quark
- 3 EL Gries
- 1 EL Rum

Schmandguss

- 3 Eigelb
- 1 Becher Schmand
- 3 EL Zucker
- 3 Eiweiß

Zubereitung

Für den Boden: Alle Zutaten verkneten und in eine Springform geben.

Für die Mohnmasse: Milch mit Zucker und Mohn aufkochen lassen, danach abkühlen und mit Quark verrühren. Gries und Rum hinzufügen. Die Masse auf dem Boden verteilen.

Für den Guss: Eier trennen. Eigelb mit Schmand und Zucker verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Guss auf die Mohnmasse geben.

Bei 180° 60 Minuten backen.