

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Thüringer Mohnkuchen

Gattung: Backen, Thüringen, Deutschland, Kuchen

Süßer Mürbteig (1)

200 g Mohn
-frisch gemahlen
1,50 Essl. Vollkornries
1/2 Liter Milch

Für Die Füllung

70 g Butter
120 g Honig
1/4 Teel. Zimt
50 g Rosinen

Für Den Guss

40 g Mandeln
2 Eigelb
60 g Honig
3 Essl. Milch

2 Teel. Vollkornries
1 Teel. Zitronenschale
3 Teel. Zitronensaft
2 Eiweiss

Butter Für Die Form

Den Mürbteig zubereiten und kühl stellen. Den Mohn mit dem Gries mischen und mit der Milch verrühren. Unter ständigem Umrühren einmal aufkochen, dann von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Butter, den Honig, den Zimt und die Rosinen einrühren und die Mohnmasse kalt werden lassen.

Die Springform einfetten. Den Mürbteig ausrollen. Die form damit auslegen und einen Rand von 3,5 cm formen. Die Mohnmasse in die form füllen. Sie ist zunächst noch flüssig, wird aber nach dem Backen und auskühlen bis zum nächsten Tag schnittfest.

Den Kuchen auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 200 grad 50 Minuten backen.

Inzwischen die Mandeln mahlen. Die Eigelbe mit dem Honig, der Milch, dem Gries, der Zitronenschale und dem -saft sowie den Mandeln verrühren. Kurz vor ende der Backzeit die Eiweiße sehr steif schlagen und die Mandelmasse darunter heben. Den Guss auf der Mohnfüllung verteilen. Den Kuchen auf der mittleren Leiste bei 180 grad noch etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Dann 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Den Mohnkuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und lauwarm aus der form nehmen. Unter einer Tortenhaube bis zum nächsten Tag durchziehen lassen.