

Mohnkuchen mit Streusel



Sehr leckerer Kuchen

Vermutlich ist das der erste Mohnkuchen, den ich zubereite und backe. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern, schon einmal mit Mohn gebacken zu haben.

Ich habe nach Rezepten für Mohnkuchen im Internet recherchiert. Und stieß auf wirklich sehr umfangreiche und somit sehr mächtige Rezepte. Da wird für die Mohnfüllmasse mit Quark hantiert, oder mit Schlagsahne oder mit Schmand. Und für den Boden der Kuchen wird ein Hefeteig oder eine Quark-Öl-Teig zubereitet.

Mir war das alles zuviel und zu mächtig. Ich habe für die Mohnfüllmasse nur Milch verwendet. Für Süße sorgt Honig. Für Bindung Eier. Und für Aroma und Würze Rum, Zimt und Zitronenschalen-Abrieb.

Für den Boden habe ich einen einfachen Mürbeteig nach meinem Grundrezept zubereitet.

Und die Streusel habe ich ebenfalls nach meinem Grundrezept zubereitet.

Fertig ist ein sehr einfacher, aber sehr leckerer Kuchen mit Mohn und Streuseln. Mehr braucht man nicht.

Kürbis-Honig-Kuchen



Sehr fest und kompakt

Herbst ist Kürbiszeit. Entweder ein Hokkaidokürbis oder ein Butternutkürbis. Bei beiden muss man nur das Kerngehäuse

entfernen, kann aber die Schale mitverwenden und muss somit den Kürbis nicht schälen.

Im Originalrezept stand Hokkaidokürbis. Ich habe ihn kurzerhand durch Butternutkürbis ersetzt.

Ich habe noch eine weitere Änderung vorgenommen. Im Originalrezept wird der Kürbis nur grob zerkleinert und 30 Minuten im Backofen gegart. Dann zerkleinert und dem Teig hinzugefügt. Ich reibe den Kürbis in der Küchenmaschine fein und gebe dann die feinen Raspel in den Teig hinzu. Schließlich wird alles ja noch im Backofen gegart. Vorgaren im Backofen halte ich somit nicht für notwendig.

Und ein Kürbiskuchen, der eine Mehlmasse von 500 g hat wie ein Rührkuchen – 350 g geriebener Kürbis und 150 g Mehl –, aber nur drei Eier? Nope, das geht nicht. Ich verwende für den Kuchen vier Eier.

Noch dazu kommt, dass der Teig sehr flüssig ist. Kein Wunder, es kommt noch ein halber Becher Joghurt und 5 Esslöffel Honig hinzu. Alles Zutaten, die den Teig eben flüssig machen.

Ich frage mich wirklich, wie der Kuchen nach dem Originalrezept mit nur drei Eiern eigentlich gelingen und er genügend Bindung und somit Festigkeit bekommen soll?

Da der Teig eben sehr flüssig ist, gebe ich zum einen noch zusätzlich 50 g Mehl für Bindung hinzu. Und außerdem backe ich den Kuchen im Backofen keine Stunde, sondern vorsichtshalber 1 1/2 Stunden. Nach dieser Backzeit zeigt die Probe mit dem Holzzahnstocher aber keine Teigreste an ihm, somit ist der Kuchen innen nicht mehr flüssig, sondern fest und durchgebacken.

Mein Rat an Sie: Verrühren Sie den kleingeriebenen Kürbis nicht zu sehr in der Küchenmaschine mit dem restlichem Teig. Die Kürbisraspeln lösen sich sonst zu sehr auf. Besser ist es, wenn Sie den kleingeriebenen Kürbis einfach mit dem Backlöffel

kräftig unter den Teig mischen.

Der Teig erinnert bei der Zubereitung etwas an einen Wurzelkuchen, denn der feingeriebene Kürbis hat eben fast die gleiche Farbe wie Wurzeln, nämlich orange.

Was ich jedoch nicht verstehe, ist, dass der Kuchen sehr fettig ist. Allein schon in der Kasten-Backform hat sich nach dem Backen und dem Herausnehmen des Kuchens mit dem Backpapier ein kleiner Rest Fett gesammelt. Und dies, obwohl ja nur 150 g Butter zum Teig dazugegeben werden.

Aber der Kuchen gelingt sehr gut. Er ist zwar sehr fest und kompakt. Aber es soll ja auch kein Rührkuchen sein. Er schmeckt lecker nach Kürbis. Und hat eine leichte Honig-Note.

[amd-zlrecipe-recipe:1237]

Erdbeer-Mohn-Tarte



Sehr lecker – aber auch sehr fragil

Ich wollte eigentlich eine Tarte mit Erdbeeren und einer entsprechenden Füllmasse zubereiten, die im Ganzen im Backofen zubereitet wird. Aber beim Recherchieren fand ich kein Rezept dazu. Kein Wunder, Erdbeeren sind vermutlich als Obst ein zu zartes Produkt, das im Backofen keine hohen und langen Temperaturen aushält.

So bereite ich diese Tarte als die bisher einzige Tarte zu, ohne dass die Füllung im Backofen gebacken wird. Der Mürbeteig wird vorgebacken. Dann kommt die Füllung mit den Erdbeeren in den fertigen Tarteboden und den Rest übernimmt der Kühlschrank.

Diese Tarte ist fruchtig, frisch und locker und passt natürlich sehr gut in diese Jahreszeit. Sie eignet sich auch hervorragend für Familienfeiern jeglicher Art. Hat man auf Feiern schöne Fotos der Verwandtschaft und anderen Gäste sowie auch der präsentierten, schönen Tartes, Kuchen und Torten fotografiert, will man diese sicherlich auf Papier verewigen. Solch schöne Fotos wie der erkalteten Erdbeer-Mohn-Tarte weiter unten lassen sich auch gut auf Poster-Leinwand bringen.

Der Onlineshop [Posters.de](https://www.posters.de) bietet die Möglichkeit, Fotos als Wanddekoration auf diverse Materialien oder auch als Poster, Gartenposter oder Fototapete drucken zu lassen. Darüber hinaus verfügt er über ein großes Sortiment an vorhandenen Postern.

Ich habe für die Füllung die Variante mit Pudding gewählt. Hier kann man zwischen unterschiedlichen Pudding-Aromen wählen. Man kann für die Füllung auch Tortenguss verwenden, den man vielleicht mit einem aromatischen Saft zubereitet. Oder Gelatine. Oder auch eine Crème, die mit Milch, Eigelben und Stärke zubereitet wird. Oder eine ähnliche Variante mit Mascarpone.

Da ich noch einen Rest einer fertigen Mohnmischung vorrätig hatte, habe ich diese untergemischt. Erdbeeren und Mohn passen immer zusammen, und so ergibt dies noch viele Farbtupfer für die Tarte.

Der Tarte-Boden wird etwa 30–40 Minuten je nach gewünschtem Bräunungsgrad des Bodens gebacken.

Mein Rat: Diese Tarte ist sehr lecker. Aber sie ist sehr fragil. Sie entspricht etwa einer Sahne- oder Creme-Torte. Also sehr vorsichtig mit ihr umgehen. Und unbedingt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Tarte wird ja nicht komplett im Backofen gegart, somit haben Tarte-Boden und Füllung nicht diese Kompakt- und Verbundenheit, wie man sie von anderen Tartes kennt. Noch dazu ist der wenige Pudding das Einzige, das der Tarte ein wenig Festigkeit und Stabilität verleiht. Und das bei zusätzlich Sahne und Erdbeeren. Aus diesem Grund lässt man die Tarte auch vorsichtshalber auf dem Boden der Spring-Backform, denn sonst zerbricht sie beim Verschieben auf das Kuchengitter. Durch die Aufbewahrung im Kühlschrank verleiht der Pudding der Tarte ein Minimum an Festigkeit.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Päckchen Vanille-Pudding
- 350 ml Milch
- 40 g Zucker
- 75 g Mohn-Backmischung
- 150 g Joghurt
- 200 g Schlagsahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30–40 Min.

Tarteboden gemäß Grundrezept zubereiten und in der Backform auf mittlerer Ebene bei 180 °C Umluft 30–40 Minuten im Backofen backen. Backform herausnehmen und Tarte-Boden gut abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Pudding nach Anleitung – aber nur mit 350 ml Milch und 40 g Zucker – zubereiten und im Topf etwas abkühlen lassen. In eine Schüssel geben. Joghurt dazugeben. Dann Mohnmischung dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Sahne in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und steif schlagen. Zu der Creme geben und vorsichtig unterheben. Erbeerstücke zu der Creme geben und gut verrühren.

Füllung in den Tarte-Boden geben, durch rhythmisches Rütteln und Schwenken verteilen und eventuell verstreichen. Backform für eine Stunde in den Kühlschrank geben und Tarte erkalten lassen.



Solche Fotos lassen sich gut als Poster drucken und aufhängen

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte auf dem Backform-Boden belassen. Über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen und dort aufbewahren.

Birne-Mohn-Kaffee-Tarte



Mohn setzt sich unten ab, Birnenstücke „schwimmen“ oben

Ich habe mit Kaffee – sowohl mit flüssigem Kaffee oder festem gemahlenem Kaffee oder auch beidem – schon sehr schmackhafte Rührkuchen zubereitet. Hier bereite ich eine süße Tarte mit Kaffee zu.

Als weitere Zutat verwende ich Mohn. Diesen habe ich leider nicht als reines Produkt bei meinem Supermarkt bekommen, sondern in einer Mischung mit Zucker und Stärke zum Backen. Die Stärke in der Backmischung trägt noch zusätzlich zur Festigkeit der Füllung der Tarte bei.

Da ja Kaffee und Mohn als Zutaten für eine Tarte vom Volumen her etwas wenig sind, gebe ich noch kleingeschnittene, reife Birnen hinzu.

Man kann den Grundteig als Hefeteig manuell zubereiten und kneten oder auch mit einer Küchenmaschine. Ich habe in einem sehr schönen Onlineshop schöne Küchenmaschinen als Arbeitsgeräte für die Küche gefunden. Bisher bereite ich den Teig für Kuchen und Tartes immer manuell zu, also knete ihn auf einem Arbeitsbrett. Ich plane aber, mir für diesen Zweck

eine Küchenmaschine zuzulegen. Und da werde ich sicherlich die Arbeitsgeräte in diesem Onlineshop mit in meine Wahl einbeziehen. [Der Shop](#) führt übrigens nicht nur Küchengeräte und -helfer, sondern auch Produkte zum Essen und Trinken.



Schöne Tarte

Die Tarte hat einen herrlich leichten, fruchtigen Geschmack nach Birnen und ein kräftiges Aroma nach Kaffee.

Zutaten:

Für den Teig:

- [Grundteig](#)

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 150 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 50 ml konzentrierter, flüssiger Kaffee
- 1 EL gemahlener Kaffee
- 125 g backfertige Mohnmischung

- 500 g reife Birnen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

200 ml Kaffee in einem kleinen Topf auf ein Viertel der Ausgangsflüssigkeit reduzieren. Man kann stattdessen auch 50 ml starken Espresso verwenden.

Stiele der Birnen entfernen. Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Dann flüssigen Kaffee. Gut mit dem Schneebesen verrühren. Zucker dazugeben. Ebenso gemahlene Kaffee und Mohnmischung. Alles gut verrühren. Birnenstücke dazugeben. Verrühren und sofort in den Teigboden in der Spring-Backform geben. Ansonsten setzt sich der Mohn sehr leicht auf dem Schüsselboden ab.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Dunkle Tarte durch den Kaffee

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

**Schweinebraten in scharfer
Birne-Mohn-Sauce mit
Hörnchennudeln**



Viel Sauce ...

Vor einigen Tagen ist mir die Kombination Birne–Mohn in der zubereiteten Tarte gut gelungen. Die beiden Zutaten eignen sich auch für eine Sauce für Fleisch und Pasta. Aber nicht nur süß, sondern mit Chilipulver, um die Sauce süß-scharf zuzubereiten.

Ich habe den Schweinebraten wieder mit Niedrigtemperatur zubereitet, wie er beim vorherigen Gericht sehr gut gelungen ist. Ich würze ihn auch diesmal weder vor noch nach dem Garen nicht, denn die Sauce ist würzig genug.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

Für das Fleisch:

- 500 g Schweinebraten

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 1 EL Mohn-Mischung (etwa 60 g)
- 1 reife Birne
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlene Bih Jolokia Chili
- trockener Weißwein
- 50 ml Sahne
- 50 ml Gemüsefond
- Salz
- Butter

Für die Pasta:

- 250 g Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen und Braten in einer kleinen Auflaufform auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

30 Minuten vor Ende der Garzeit Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mohn-Mischung dazugeben und mit anbraten. Birnenstückchen dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann Fond. Chili dazugeben. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab oder Kartoffelstampfer die Birnenstückchen pürieren oder zerkleinern. Sauce auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Braten auf ein Schneidebrett geben, tranchieren und jeweils 3–4 Scheiben auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Bratenscheiben und Pasta verteilen.