



Mohn-Schmandkuchen

Cremiger Schmandkuchen mit Mohn

Zutaten:

75g Butter
80g Zucker
1 Ei
150g Mehl
1 TL Backpulver

1/2 l Milch
1 Pk. Vanillepudding-Pulver
2 Pk. Mohnback
2 B. Schmand

3 Eier getrennt
80g Puderzucker
1 B. Schmand

Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Ei, Mehl u. Backpulver einen Mürbeteig herstellen, in eine Springform geben und eine 1/2 Std. kaltstellen.

Mit der Milch und dem Puddingpulver einen Pudding OHNE Zucker kochen. Vom Herd nehmen, Mohnback und Schmand unterrühren. Auf den Mürbeteigboden geben und bei 175 Grad 30 Min. backen. Die Eier trennen, Eiweiß mit 1 Pr. Salz zu Schnee schlagen, Eigelb und Puderzucker verrühren, Schmand dazugeben u. verrühren, Eischnee unterheben. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und nochmal 10 bis 15 Min. backen.

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und vorsichtig lösen.