

Mohnkuchen mit Aprikosen

Für 12 Stück

Für den Boden:

| | | |
|----------------|--------------|--------------------|
| 300 g Mehl | 100 g Zucker | 125 g kalte Butter |
| 1/2 Bio-Orange | 1 Prise Salz | 2-3 EL Wasser |

Füllung:

| | | |
|----------------------|---------------------|-------------------------|
| 200 ml Milch (3,5%) | 100 g Blaumohn | 50 g Zucker |
| 15 g Hartweizengrieß | 1/2 Vanilleschote | 2 Eier |
| 1 Bio-Zitrone | 5 frische Aprikosen | 20 g Aprikosenmarmelade |
| 1,5 EL Zucker | | |

Mehl, Zucker, Butter und Salz vermengen. Von der Orangenschale feine Streifen ablösen. Alles zu einem glatten Teig rühren, bei Bedarf Wasser hinzufügen. In eine Folie packen und 30 Minuten kühl stellen. Danach in eine Springform füllen und bei 180 Grad 15 Minuten backen.

Inzwischen die Milch mit einer ausgekratzten halben Vanilleschote aufkochen, ziehen lassen, Schote entfernen.

Den gemahlten Blaumohn in die Milch geben sowie 50 Gramm Zucker. Dann die Mohnmasse mit Hartweizengrieß andicken. Abkühlen lassen.

Zwei Eier trennen, Eigelbe einzeln unter die Mohnmasse rühren. Dünne Streifen Zitronenschale untermengen.

Die Aprikosen halbieren, entkernen und blanchieren. Danach ihre Haut abziehen. Die Früchte mit etwas Zitronensaft und Aprikosenmarmelade marinieren.

Die Mohnmasse auf den heißen Mürbeteig streichen, Aprikosen darauf verteilen. Die übrigen zwei Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf den Kuchen geben. Ihn bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf unterer Schiene gut eine halbe Stunde backen. Die letzten Minuten aufpassen, dass der Elschnee leicht braun, nicht schwarz wird.

Tipps:

Den Mohn am besten frisch mahlen. So entfaltet er sein Aroma. Zuhause eignen sich eine alte Kaffeemühle oder ein Mörser. Oder, wenn möglich, im Geschäft - etwa in einem Reformhaus - mahlen lassen.

Es stehen viele Gäste ins Haus? Für einen Blechkuchen etwa die doppelte bis dreifache Menge nehmen: 900 Gramm Mehl, 250 Gramm Mohn, 40 Gramm Grieß und 10 Aprikosen oder Äpfel, was gerade für Mohnkuchen auf dem Blech typisch ist.

Die Zitrusfrüchte in Bioqualität kaufen, da deren Schale nicht mit Pestiziden behandelt wurde. Zestenreißer sind perfekt, um kleine dünne Streifen Schale abzureißen, die Zesten.

Weitere Varianten: Hefe- statt Mürbeteig nehmen. Unter die Mohnmasse in Rum eingeweichte Rosinen geben. Oder den Kuchen mit Mandarinen, Orangen oder Pfirsichen belegen.

test Juli 2010