

Himbeer-Brombeer-Mohnkuchen

 happy-mahlzeit.com/2020/08/18/himbeer-brombeer-mohnkuchen/

Zutaten für 1 Obsttorten-Backform

Für den Mürbeig:

- 65 g Zucker
- 125 g Butter
- 250 g Mehl
- 1 Eigelb
- Abrieb 1 unbehandelten Zitrone und Orange
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Füllung:

- 2 EL Semmelbrösel
- 250 g Quark
- 125 g Mohnbackmischung
- 2 EL Weizenstärke
- 1 EL Hartweizengrieß
- 1/2 TL Backpulver
- 4 Eier

Für den Belag:

- 150 g frische Himbeeren
- 150g frische Brombeeren
- 1 Päckchen klarer Tortenguss

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Butter, Mehl, Eigelb und Abrieb von Zitrone und Orange gut verkneten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen, danach ausrollen. Den Boden einer Obsttorten-Backform mit Backpapier auslegen. Danach die Form mit dem Teig auslegen, den Teigrand sauber abschneiden. Teigboden mit einer Gabel anstechen und mit Semmelbrösel bestreuen.

Den Quark mit der Mohnbackmischung und den Eiern gut verrühren. Weizenstärke, Grieß und Backpulver unterrühren. Die Masse in die vorbereitete Backform füllen und die Beeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 50 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit Tortenguss überziehen.

Rezept: Armin Roßmeier

Quelle: ZDF-Fernsehgarten