

# Mohn-Krokant-Kuchen

Kuchen » Mohn

## Zutaten (20 Stück)

- » 575g Butter/Margarine
- » 400g Zucker
- » 250g Mohn
- » 250g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 4 Ei(er)
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 200g Saure Sahne
- » 1/2l Milch
- » 1 1/2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 200g Mandelsplitter

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

1. Für den Teig 250g Butter mit 250g Zucker und 4 Eiern cremig rühren. Mohn und Vanillinzucker untermischen. Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Teig vermengen. Zum Schluß saure Sahne einrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

2. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 30min backen.

3. 6EL Milch mit 6EL Zucker verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Puddingpulver einrühren. Masse unter ständigem Rühren abkühlen lassen. 250g weiche Butter unter den Pudding rühren. Creme auf dem Kuchen verteilen.

4. Restliche Butter erwärmen. Zucker und Mandeln zugeben und unter ständigem Rühren etwas karamellisieren lassen. Warme Masse sofort auf der Buttercreme verteilen und fest werden lassen.

angelegt am: 28.12.2003

Rezept-Nr: 772

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke