



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Birnen-Mohn-Kuchen

Zutaten für den Quark-Ölteig mit Hefe:

- 6 EL feines Rapsöl, 2 Eier (M), 300 g Mehl
- 150 g Topfen oder gut abgetropfter Magerquark
- 1 Prise Salz, 60 g Zucker
- 3 EL lauwarme Milch, 20 g Hefe

Zutaten für den Mohnbelag:

- 300 g frisch gemahlener Mohn, 50 g Grieß,
1/2 l Milch
- 1/2 Zimtstange, 1 Msp. Kardamom
- 80 g Butter, 100 g Zucker, 80 g Rosinen

Zutaten für den Quarkbelag:

- 3 Eigelb, 120 g Zucker, 750 g Sahnequark,
3 Eiweiß
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Zutaten für den Fruchtbelag:

- 1,2 kg aromatische Birnen, 50 g flüssige Butter
- 2 EL Puderzucker, 50 g Mandelblätter

Zubereitung

Das Rapsöl unter den Tropfen rühren, Salz hinzufügen. Die Milch mit der zerbröselten Hefe und 1 TL Zucker in einer Tasse verquirlen. Abwechselnd mit dem restlichen Zucker, den Eiern und etwa 2/3 des Mehls unter den Tropfen rühren. Die Masse auf eine Arbeitsfläche geben und das restliche Mehl mit den Händen unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch bedecken und mindestens 3 bis 4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.



...weiter geht es auf der nächsten Seite

Guten Appetit!





KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Für den Mohnbelag Mohn und Grieß in einer Schüssel vermischen. Die Milch mit der Zimtstange und dem Kardamom, der Butter und dem Zucker zum Kochen bringen. Von der Kochplatte nehmen und die Mohnmischung sowie die Rosinien untermischen.

Für den Quarkbelag das Eigelb mit 80 g Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren, dann löffelweise den Quark untermischen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen und gleichmäßig unter die Quarkcreme ziehen. Die Birnen schälen, halbieren, die Kerngehäuse entfernen und die Hälften der Länge nach in Spalten schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech mit dem Rapsöl einfetten. Den Teig auf die Größe des Backblechs ausrollen und Boden und Rand des Blechs damit auskleiden. Die Teigplatte erst mit der Quarkcreme bestreichen, dann die Mohnmasse mit einem Löffel darauf verteilen. Mit einer nassen Palette glattstreichen und mit den Birnenspalten belegen. Mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Puderzucker und mandelblättchen bestreuen. Auf der mittleren Schiene des heißen Backofens in etwa 35 bis 40 Minuten goldgelb backen. Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden.



Guten Appetit!