

Mohn-Kirschkuchen

Aus der runden Ofenhexe

Vorbereitungszeit 20 Min | Backzeit 1 Std



So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mohn in den Mixtopf geben, 15 Sek/Stufe 10 mahlen und umfüllen.

Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in den Mixtopf geben und 40 Sek/Stufe 4 vermischen. Mehl und Backpulver zugeben und 1 Min/Stufe 4 verrühren.

2/3 des Teiges in die leicht gefettete runde Ofenhexe geben.

Den gemahlten Mohn, Milch, Ei und Mehl zum restlichen Teig geben und 30 Sek/Stufe 4 vermischen.

Die Mohnmischung auf dem hellen Teig geben und die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Mixtopf spülen.

Für die Streusel die Butter, Zucker und Mehl in den Mixtopf geben, 30 Sek/Stufe 4 verrühren und über die Kirschen krümeln.

Kuchen in den vorgeheizten Backofen geben und 1 Std backen. Abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen und servieren.

ZUTATEN: für 12 Stücke

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Zitronenabrieb
- 250 g Mehl
- 10 g Backpulver

Für die Füllung:

- 130 g Mohn
- 100 g Milch
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 1 Glas Kirschen

Für die Streusel:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 150 g Mehl

Gutes Gelingen, Deine Melli