

# MOHNNKUCHEN MIT EIERLIKÖR-CREME



## ZUTATEN:

### *für den Teig:*

- 3 Eier
- 1 Becher Joghurt (Becherinhalt umfasst 250 ml)
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Öl
- 1 Becher Wasser
- 2 Becher Mohn
- 2 Becher Mehl
- 1 Pkg. Backpulver

### *für das Topping:*

- 200 g Frischkäse
- 250 g Topfen
- 100 ml Eierlikör
- 70-100 g Staubzucker  
(je nach Frischkäseart, unbedingt abschmecken)



## ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 170 Grad vorheizen und eine große Kastenform befetten und bemehlen.
2. Eier gemeinsam mit dem Zucker schaumig aufschlagen.
3. Öl unterrühren. Wasser und Joghurt dazugeben und noch einmal kurz durchrühren.
4. Backpulver mit Mehl und Mohn vermischen und in die Ei-Masse dazugeben und nur solange unterrühren bis alles schön vermengt ist.
5. In die Kastenform füllen und bei 170 Grad ca. 45 Minuten backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen! Sollte die Teigmenge zuviel sein, einfach in 2 Kastenformen füllen, dann habt ihr am nächsten Tag auch noch Kuchen über.
6. Für die Creme einfach alle Zutaten gut miteinander vermengen
7. Auf den komplett ausgekühlten Kuchen streichen und mit etwas Eierlikör oder Mohn toppen.