

Mohn-Zwetschkenkuchen mit Zimtstreuseln

zutaten für eine Tarteform

für den Teig und die Streuseln:

170 g Butter
300 g Mehl
100 g Braunzucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt

für die Füllung:

100 g Marzipan
350 ml Milch
150 Schlagobers
120 g Zucker
130 g Mohn, gemahlen
80 g Grieß
2 Eidotter
10-12 Zwetschken



Zubereitung

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.

Butter langsam in einem Topf schmelzen lassen. Mehl, Braunzucker, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und die flüssige Butter dazugeben. Zu einem Streuselteig verkneten. 2/3 des Teiges in eine Tarteform geben und bis zu Rand hoch andrücken.

Marzipan in kleine Stückchen schneiden.

Für die Füllung Milch, Schlagobers und Zucker in einem Topf langsam aufkochen. Marzipan dazugeben und gut umrühren. Grieß und Mohn einrühren und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen, bis die Masse dicklich ist. Masse in eine Schüssel füllen, etwas abkühlen lassen und Eidotter unterrühren. Die Mohnmasse auf dem Streuselboden verteilen.

Zwetschken entkernen und vierteln. Gleichmäßig in der Mohnmasse verteilen.

Verbliebenen Teig als Streusel auf den Kuchen geben und für ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Variante: Anstatt der Zwetschken kann der Kuchen auch mit Kirschen (auch aus dem Glas) gebacken werden.

Hinweis: wer kein Marzipan mag einfach stattdessen 100 g Zucker zusätzlich dazugeben.