

Mohnrolle aus Quark-Öl-Teig

Weich, saftig und aromatisch – ein besonders schmackhafter Mohnkuchen! Gelingt im Nu!

glutenfrei, weizenfrei, laktose- und milchfrei siehe Tipp



Für eine Kastenform mit 30cm Länge

Für den Quark-Öl-Teig:

250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei) oder 225g Seidentofu

6 EL Öl

1 Prise Salz

80g Zucker

2 Eier

1 P. Backpulver

1 TL Xanthan

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Vanille

NUR NACH BEDARF: bis 8 EL Milch (ggf. laktosefrei)

Für die Füllung:

1 P. Mohnback von z.B. Schwartz

200g Schmand

Alternativ für die laktose- und milchfreie Füllung:

150ml Milch (ggf. laktosefrei) alternativ Soja- oder Mandeldrink

120g Zucker

160g gemahlenen Mohn

etwas abgeriebene Zitronenschale

1 Messerspitze Zimt

2 EL glutenfreie Semmelbrösel

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Milch (ggf. laktosefrei) oder pflanzlichen Milchersatz

1. Eine Kastenform einfetten oder den Boden der Kastenform mit Backpapier auslegen und an den Seiten einfetten.

2. Für die Füllung Mohn-Back und Schmand verrühren. Alternativ für die laktose- und milchfreie Füllung: Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und den gemahlenen Mohn, Zitronenschale, Zimt und Semmelbrösel unterrühren, abkühlen lassen.



3. Für den Teig Quark, Öl, Salz, Zucker und Eier glattrühren. Anschließend das gesiebte Mehl, Xanthan und Backpulver zufügen und einige Minuten gut durchkneten. Je nach Beschaffenheit des Teiges bis zu 8 EL Milch zugeben und einkneten. Der Teig soll weich, aber dennoch knetbar sein.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Anschließend zu einem Rechteck von etwa 30 x 40 cm ausrollen.

5. Den Teig gleichmäßig mit der Mohnfüllung bestreichen, dann von der Breitseite her aufrollen und in die Kastenform einlegen.

6. Eigelb und Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln. Die Teigrolle etwa 0,5cm tief im Zick-Zack-Muster einschneiden.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Kurz in der Form auskühlen lassen, da der Kuchen sehr weich ist und sonst zerbricht, dann auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

Tipp: Den ausgekühlten Mohnkuchen mit einer Zuckerglasur bestreichen. Hierzu 150g Puderzucker, 1 EL Zitronensaft und 2 EL Wasser verrühren und den Kuchen damit bepinseln.

Laktose- und milchfrei – Tipp: Nach Verträglichkeit für den Teig laktosefreien Quark oder Seidentofu verwenden. Mohnback enthält Laktose! Für die milch- bzw. laktosefreie Zubereitung die alternative Füllung ohne Laktose und Milch verwenden. Zum Bestreichen laktosefreie Milch oder einen pflanzlichen Milchersatz verwenden.



