

# Pflaumen-Mohnkuchen

So herrlich saftig und aromatisch zugleich! Der köstliche Pflaumen-Mohnkuchen lässt nicht erahnen, dass der Kuchen völlig ohne Ei und Kuhmilchprodukte auskommt. Ein überaus schmackhafter Kuchen zum Nachmittagskaffee, welcher über Tage hinweg frisch und lecker schmeckt!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei, maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept [Mürbeteig ohne Ei und Milch](#)

#### Für die Mohnfüllung:

750 ml Milch oder Pflanzendrink (z.B. Mandeldrink)

2 P. Vanillepuddingpulver

200g gemahlenen Mohn

100g Zucker

125g Butter oder vegane Margarine

#### Für den Belag:

500g Pflaumen oder Zwetschgen

#### Für den Streuselbelag:

50g glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 65g glf Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

60g gemahlene Haselnüsse

40g Rohrzucker oder Haushaltszucker

40g Butter oder 30g vegane Margarine

1 Prise Zimt

1. Den Mürbeteig nach Rezept herstellen. Den Teig in der Springform verteilen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig mitsamt der Springform in den Kühlschrank stellen, bis Füllung und Belag hergestellt ist.

2. Die Pflaumen oder Zwetschgen waschen, halbieren und den Kern herausnehmen.

3. Für die Mohnfüllung aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding nach Anleitung kochen. Mohn und Margarine in den heißen Pudding rühren. Die Mohnmasse auf den Mürbeteig verteilen.

4. Pflaumen oder Zwetschgen gleichmäßig auf die Mohnfüllung geben.

5. Alle Zutaten für den Streuselbelag in eine Rührschüssel geben und mit den Händen abröseln. Gleichmäßig auf den Kuchen streuen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 Minuten backen.

7. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen, gerne über Nacht.

**Maisfrei – Tipp:** Für Teig und Streuselbelag die Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei einsetzen. Für die Mohnfüllung anstatt Vanillepuddingpulver 70g Reisstärke und zusätzlich etwas gemahlene Vanille verwenden.

