

Mohnkuchen mit Schmandguß

Mürbeteig mit saftiger Mohnfüllung und cremigen Schmandguß!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Mürbeteig:

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Flohsamenschalenpulver

oder 1 gestrichener TL Xanthan

1 TL Backpulver

1 Ei

80g Zucker

125g Butter (ggf. laktosefrei)

Für die Mohnfüllung:

750 ml Milch (ggf. laktosefrei)

2 P. Vanillepuddingpulver

200g gemahlenen Mohn

100g Zucker

125g Margarine

200g Schmand (ggf. laktosefrei)

Für den Schmandguß:

2 Eigelb

2 Eiweiß

200g Schmand (ggf. laktosefrei)

80g Puderzucker

1. Den Mürbeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die kalte Butter in kleinen Flöckchen zum Mehl geben. Alle restlichen Zutaten ebenfalls dazu und mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, diesen in Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und eine Springform damit auslegen. Rand hochziehen.

3. Für den Mohnbelag aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding nach Anleitung kochen. Mohn, Margarine und Schmand in den heißen Pudding rühren. Die Mohnmasse auf den Mürbeteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen.

4. Für den Schmandguß das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers steif schlagen. Den restlichen Puderzucker mit Eigelb und Schmand verrühren, den Eischnee locker unterheben. Den Schmandguß auf den vorgebackenen Kuchen streichen und bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Tipp: Der Kuchen kann gut am Vortag zubereitet werden und schmeckt auch am nächsten Tag noch sehr saftig.

