

MOHN-ZWETSCHKEN-KUCHEN MIT VANILLECREME

ZUTATEN für 16 Stück (Form 16 x 37 cm oder 24 x 24 cm)

Mohnkuchen

95 g Butter, zimmerwarm

110 g Staubzucker

Vanille gemahlen, 1 Prise Salz, Abrieb 1 Biozitron

4 Eigelb

160 g Mohn gemahlen

50 g Mehl, glatt

4 Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen



500 g Zwetschken, entkernt

60 g Kristallzucker

1 EL Zitronensaft

1 EL Zwetschenbrand (optional)

25–30 g Maizena



400 ml Vollmilch

1 P. Vanillepuddingpulver

90 g Kristallzucker

2 Eigelb, 3 EL Eierlikör (optional)

200 g Butter, zimmerwarm



1 Becher weiße Kuchenglasur

ZUBEREITUNG

1. **Mohnkuchen:** Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform fetten oder mit Backspray einsprühen. Butter und Staubzucker mit Vanille, Salz und Zitronenabrieb sehr cremig rühren. Nach und nach die Eigelbe einrühren. Mohn mit Mehl vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. Im Rohr 20 Minuten backen (Stäbchenprobe) und auskühlen lassen.

2. **Zwetschen-Schicht:** Die Zwetschken klein schneiden (achteln). Die Hälfte der Zwetschken mit dem Kristallzucker, Zitronensaft und Zwetschenbrand verrühren. Maisstärke mit 2 EL Wasser anrühren, zum Zwetschen-Zucker-Mix geben und kurz erhitzen, bis sie eindicken. Die cremige Masse vom Herd nehmen, die restlichen Zwetschenstücke dazugeben und abkühlen lassen.

3. **Puddingcreme:** 200 ml Milch mit dem Puddingpulver und den 2 Eigelb gut verrühren. Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen und die Pulver-Eigelb-Milch unterrühren. Sobald der Pudding andickt, vom Herd nehmen und den Eierlikör einrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren, damit keine Haut entsteht. Die zimmerwarme Butter cremig rühren und den etwa gleichwarmen Pudding löffelweise unterrühren.

4. **Aufbau:** Zwetschen-Schicht auf dem Mohnkuchen verteilen und die Puddingcreme darauf verstreichen. Den Kuchen für etwa 20–30 Minuten in den Tiefkühler stellen. In der Zwischenzeit die weiße Schokoglasur im heißen (nicht kochenden) Wasserbad aufwärmen, gut verrühren und über der gekühlten Puddingcreme glatt streichen.

