

## Mohn-Birnen-Kuchen

20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



### 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

### 2 Belag:

Speisetopfen mit Zucker, Vanillin Zucker, Eier, Mandeln, Rum-Rosinen, Mohn, Milch und Puddingpulver verrühren und die Birnenstücke unterheben.

### 3

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und 5 Min. rasten lassen. Den Teig ausrollen, auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) geben und mit einem Backrahmen umstellen. Den Belag darauf verteilen und das Ganze 10 Min. rasten lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

### Zutaten:

#### Germteig:

380 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
200 ml lauwarme Milch  
1 Ei (Größe M)  
50 g zerlassene Butter

#### Belag:

250 g Speisetopfen (10 %)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
3 Eier (Größe M)  
100 g geriebene Mandeln  
120 g Rum-Rosinen  
200 g geriebener Mohn  
100 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
460 g abgetropfte, klein geschnittene Kompottbirnen

#### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zucker-Spritzglasur weiß



4 Verzieren:

Den erkalteten Kuchen beliebig mit Zucker-Spritzglasur verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Birnen aus der Dose können Sie auch etwa 800 g frische Birnen oder Äpfel verwenden.

