

Mohn-Marillen-Kuchen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Dinkel-Germteig:

250 g Dinkelmehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
130 ml lauwarme Milch
1 Ei (Größe M)

Mohn-Füllung:

350 ml Milch
250 g gemahlener Mohn
80 g Zucker
1 Ei (Größe M)
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Marillen-Pudding:

¼ l Marillen-Fruchtsaft
250 g pürierte Kompottmarillen
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
70 g Zucker

Zum Belegen:

600 g Marillenhälften

- 1 Dinkel-Germteig:**
Das Mehl in eine Rührschüssel und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.
- 2** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und ca. 10 Min. rasten lassen.
- 3** Den Teig auf Backblechgröße ausrollen und auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) geben.
- 4 Mohn-Füllung:**
Die Milch aufkochen, vom Herd nehmen und die übrigen Zutaten einrühren. Die Füllung ca. 5 Min. quellen lassen. Die Füllung auf den Teig geben und glatt streichen.
- 5 Marillen-Pudding und zum Belegen:**
Die Zutaten verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen, auf die Mohn-Füllung geben und glatt streichen. Den Kuchen mit Marillen belegen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33