



Zwetschken-Topfen-Mohnkuchen

Zutaten (für ein kleines Blech)

Mohnmasse:

2 Eier

100 g Zucker

75 g Vollkornmehl

75 g Mohn gemahlen

50 g Milch

50 g Öl

Topfenmasse:

2 Eier

50 g Zucker

50 g Butter

250 g Topfen mager

40 g Dinkelvollkorn Grieß

10-12 Zwetschken



Zubereitung

Für die Mohnmasse: Eiklar zu Schnee schlagen. Dotter mit Zucker schaumig rühren. Mehl und Mohn mischen, abwechselnd Milch, Eischnee und Dottercreme mit einer Gummipatel vorsichtig unterheben und das Öl unterziehen. Masse gleichmäßig auf ein tiefes Backblech verteilen.

Für die Topfenmasse: Eiklar mit Zucker Schnee schlagen. Butter mit Dotter zu einer luftigen Creme schlagen. Topfen, Grieß und Buttercreme glatt rühren und den Eischnee unterheben.

Backrohr auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Topfenmasse in einen Spritzsack mit einer mittelgroßen Sterntülle füllen und gitterförmig auf die Mohnmasse spritzen. Zwetschken waschen, halbieren und entkernen und zwischen die aufgespritzte Topfenmasse geben. Den Kuchen auf mittlerer Schiene für ca. 50 Minuten backen.