

Ein wirklich richtiger Mohnkuchen und alles modifiziert

Es gibt Mohnkuchenbäcker, die für ihren blassen Mohnkuchen ein oder zwei Mohnkörner verbacken und haben dann noch den Mut, den geschmacklosen Pudding Mohnkuchen zu nennen.

Nein!

Das will ich nicht kosten.

Also nun folgt was Richtiges!

Nämlich ein Rezept für einen richtigen Mohnkuchen.

Hier steht der Mohn im Vordergrund und an zweiter Stelle kommen Spezialstreusel, aus der Schweiz!

Backlaien backen wegen sparsamer Erklärungen auf eigenes Risiko!

Inhaltsverzeichnis

1	Der Mohnkuchen – seine Zutaten für ein ganzes Blech.....	2
2	Unter dem Mohnkuchen ein Hefeteig.....	2
3	Oder als Alternative ein Mürbteig unter dem Mohnkuchen.....	2
4	Die Produktion der Mohnmasse für den Mohnkuchen.....	2
4.1	Wir beginnen mit Wodka :-)	2
4.2	Die Herstellung des Vanillepuddings.....	3
5	Oben auf dem Mohnkuchen nur Schweizer Streusel! Ganz wichtig!.....	3
6	Backen des Mohnkuchens für Backofenvorheizer!	4
7	Und mit Resteverwertung zum Löffellikör!	4
8	Wir putzen nach dem Mohnkuchen ganz fein die Küche!!! :-)	5
9	P.S.:	7
9.1	Mohnkuchen mit Sahne	7
9.2	Der Bäcker steht vor Gericht:	7
9.3	Gast in einem Restaurant zur Kellnerin:.....	7
9.4	Hundekuchen	7

1 Der Mohnkuchen – seine Zutaten für ein ganzes Blech

- 500 g Hefeteig
- 1 Päckchen Sultaninen 250 g
- 400 ml 80 % oder 45 % Wodka
- 800 ml Milch
- 60 g Vanillepuddingpulver
- 60 g Zucker
- 3 x 250 g Beutel – Mohn Back – für Mohnkuchen von Dr. Oettker oder vergleichbar
- 3 Eiweiß
- 160 g Mehl
- 180 g Zucker, ggf. brauner
- 200 g gehackte Mandeln oder Nüsse
- 50 g Bittere Mandeln oder 6 Tropfen Mandelaroma von Dr. Oettker
- 160 g Butter
- Salz

2 Unter dem Mohnkuchen ein Hefeteig

- 500 g Hefeteig oder

3 Oder als Alternative ein Mürbteig unter dem Mohnkuchen

- 150 g Butter
- 1 Eigelb
- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 2 EL Zitronenabrieb
- 1/2 TL Salz

4 Die Produktion der Mohnmasse für den Mohnkuchen

4.1 Wir beginnen mit Wodka :-)

- 1 Päckchen Sultaninen 250 g
- Sultaninen mit 80 % oder 45 % Wodka überdecken
- 2 Minuten in die Mikrowelle 600 W und ziehen lassen

(Wenn man die Parameter ändert, wird eine Mikrowelle mit Explosionsschutz benötigt.)

4.2 Die Herstellung des Vanillepuddings

- 800 ml Milch
- 60 g Vanillepuddingpulver
- 60 g Zucker
- Weiteres auf der Verpackung

Nun kommt der Mohn für den Mohnkuchen und das aber richtig in Massen!

- 3 x 250 g Beutel – Mohn Back – für Mohnkuchen von Dr. Oettker oder vergleichbar in den Pudding
- 3 Eiweiß schlagen und unterheben
- 1 Päckchen Sultaninen 250 g in die Masse
- und 1/2 TL Salz nicht vergessen

5 Oben auf dem Mohnkuchen nur Schweizer Streusel! Ganz wichtig!

Die Streusel sind möglichst vor dem Backen auf dem Kuchen zu verteilen!

Sie schmecken aber auch ungebacken!

Dazu wird separat verknetet:

- 160 g Mehl
- 180 g Zucker, ggf. brauner
- 200 g gehackte Mandeln oder Nüsse
- 50 g Bittere Mandeln oder 6 Tropfen Mandelaroma von Dr. Oettker
- 160 g Butter
- 1 Espressolöffel Salz

6 Backen des Mohnkuchens für Backofenvorheizer!

- Umluft
- 20–30 Minuten bei 180 °C



7 Und mit Resteverwertung zum Löffellikör!

Also so was von vorsorglicher Nachhaltigkeit!

Wodkadekantat (*der von den Sultaninen abgetropfte Wodka*)

- mit 400 ml Sahne bei 80 % Wodka oder 200 ml Sahne bei 40 % Wodka und den
- verbliebenen 3 Eigelb
- sowie Puderzucker nach Geschmack
- mit dem schwarzen Ausgeschabten von 1/3 Vanilleschote (dazu die 1/3 Schote längs halbieren)

mixen und in ein oder zwei leere Marmeladengläser füllen.

Marmeladengläser???

Wer will schon, sollte das Zeug fest werden, eine Flasche zerschlagen, um an den Leckeren Likör zu kommen?

Wem der Löffellikör zu alkoholisch ist, der verdünne nach Belieben mit Eigelb!

Eignet sich auch als Dessertzusatz für große Kinder!

7.1 Resteverwertung? Machen Sie gleich das Richtige!

7.2 Eierlikör

8 Eigelb + übriges Eigelb von der Mohnmasse des Mohnkuchens

250 g Puderzucker

400 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker

200 ml Rum, 60 %ig (oder Wodka)

1. Den Alkohol schluckweise zu geben!
2. alles umrühren, ggf. mixen
3. Kosten, ob der Eierlikör die gewünschte richtige Alkoholkonzentration hat.
4. nächsten Schluck zugeben
5. weiter mit 2.

7.3 Makronen für 8 Eiweiß

8 Eiweiß
500 g Zucker
2 TL Ascorbinpulver
560 g Kokosraspel
1 TL Salz
Oblaten

- Eiweiß zu festem Eischnee schlagen
- Zucker unterheben
- Kokosraspel kurz unterrühren
- Je ein Häufchen auf eine Oblate machen
- 25-30 Minuten bei 120 - 150°C hellbraun backen.

8 Forschungsplan 2020

Reduzieren des Puddings vielleicht auf 500 ml Milchzugabe

- 500 ml Milch
- 38 g Vanillepuddingpulver

9 Neuerervorschlag

Man nehme von den Zutaten für Schweizer Streusel die doppelte Menge und friere die Hälfte für spätere Genüsse ein.

Haltbarkeit im Gefrierschrank schätzungsweise wenigstens 1 Jahr.

Analog kann man mit dem Hefeteig verfahren.

Dann hat man die Häufigkeit des Gematschten reduziert.

10 Wir putzen nach dem Mohnkuchen ganz fein die Küche!!! :-)

Wenn die Frau mit dem Kuchen fertig ist, darf der Mann zur Erledigung folgender Aufgaben in die Küche:

- Wischen des Fußbodens,
- Geschirr abwaschen und
- sonstige Säuberungen.

Nun aber dalli!

Erfinder dieses Mohnkuchens und Mohnkuchenexperimentator: Uwe Halbach
August 2019

P.S.:

Mohnkuchen mit Sahne

Eine Katze und eine Maus kommen in eine Bäckerei. „Ich möchte bitte ein Stück Mohnkuchen mit Sahne“, sagt die Maus. „Und Sie?“, fragt die Verkäuferin die Katze. „Ich möchte nur einen Klacks Sahne auf die Maus.“

Der Bäcker steht vor Gericht:

„Ich gestehe, Sägemehl in den Kuchen gemischt zu haben.“

„Aber ich habe ihn korrekt als Baumkuchen verkauft!“

Gast in einem Restaurant zur Kellnerin:

„Ist das ein Apfel- oder Pfirsichkuchen?“

Darauf die Kellnerin: „Ja schmecken Sie das denn nicht?“

Gast: „Nein!“

Kellnerin: „Na dann ist es doch auch egal!“

Hundekuchen

Wenn Quarkkuchen Kuchen aus Quark ist – was ist dann Hundekuchen?