

Eierlikör-Mohn-Kuchen nach Omas Rezept

Von Kuchenfee

Willkommen in meiner Backstube! Heute teile ich mit euch ein ganz besonderes Rezept: **Eierlikör-Mohn-Kuchen nach Omas Art**. Dieser Kuchen ist ein echter Klassiker und weckt Erinnerungen an gemütliche Nachmittage mit einem Stück Kuchen und einer Tasse Kaffee. **Saftiger Mohn, aromatischer Eierlikör und eine cremige Ganache** aus weißer Schokolade machen diesen Kuchen unwiderstehlich!

- ✓ **Saftig & aromatisch** – Dank Eierlikör und selbstgemachter Mohnmasse bleibt der Kuchen lange frisch und lecker.
- ✓ **Klassisches Rezept mit Nostalgie-Faktor** – Omas Kuchenrezepte sind einfach die besten!
- ✓ **Einfache Zutaten** – Alles, was du für dieses Rezept brauchst, hast du wahrscheinlich schon zu Hause.
- ✓ **Perfekt für jede Gelegenheit** – Ob zum Sonntagskaffee, für Gäste oder als Festtagskuchen, dieser Mohnkuchen kommt immer gut an.
- ✓ **Mit oder ohne Alkohol** – Falls du auf Eierlikör verzichten möchtest, kannst du ihn durch Vanillesauce ersetzen – ebenfalls ein Traum!

Viele greifen zu fertigem **Mohnback aus dem Supermarkt**, aber dabei ist es so einfach, eine **frische und aromatische Mohnfüllung** selbst herzustellen! Alles, was du brauchst, sind gemahlener Mohn, Milch, Zucker und etwas Grieß – in wenigen Minuten hast du eine köstliche Füllung für deinen Kuchen.

Der krönende Abschluss ist eine **Eierlikör-Ganache aus weißer Schokolade**. Sie verleiht dem Kuchen eine feine Süße und eine cremige Textur – einfach himmlisch!

Hier findest du die **detaillierte Schritt-für-Schritt-Anleitung mit allen Zutaten und Mengenangaben**, damit dein Eierlikör-Mohn-Kuchen garantiert gelingt!

- Ja, du kannst den **Eierlikör durch Vanillesauce ersetzen** – entweder selbstgemacht oder gekauft. Der Kuchen bleibt trotzdem wunderbar saftig und aromatisch.
- Ja, das geht natürlich auch, aber selbstgemachte Mohnmasse schmeckt intensiver und frischer.
- Luftdicht verpackt bleibt der Kuchen **3–4 Tage frisch**. Du kannst ihn auch einfrieren!

Warum du diesen Eierlikör-Mohn-Kuchen unbedingt backen solltest:

Mohnmasse selber machen – so geht's!

Eierlikör-Ganache – das perfekte Topping



Das Rezept: Eierlikör-Mohn-Kuchen Schritt für Schritt

Häufig gestellte Fragen zum Eierlikör-Mohn-Kuchen

Kann ich den Kuchen ohne Alkohol backen?

Kann ich fertigen Mohnback verwenden?

Wie lange hält sich der Eierlikör-Mohn-Kuchen?

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	55 min	n/a	1 Std. 15 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MOHNBACK

- 130 g Mohn, gemahlen
gemahlen
- 90 ml Milch
- 50 g Zucker
- 40 g Butter
- 1 x Ei
- 75 ml Eierlikör

TEIG

- 180 g Zucker
- 180 g Butter
- 1 Paket Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 x Eier
- 130 ml Milch
- 350 g Mehl
- 1 TL Backpulver

GLASUR/DEKOR

- 50 g Schokolade, weiss
weiss
- 50 ml Eierlikör
- Mohn
- Weisse Schokolade

Werkzeuge

- Springform 26 cm
- Topf
- Schneebesen
- Gummilippe
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

Zubereitung

1. MOHNBACK

- 01** Mohn, Milch, Zucker & Butter in einem Topf auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen bis die Butter geschmolzen ist, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 02** In das abgekühlte Mohnback nun noch das Ei & Eierlikör einrühren.

2. TEIG

- 01** Ofen auf 1870°C Umluft vorheizen. Form fetten und mit Mehl ausstäuben. (Alternativ zur Charlotten Form einfach eine 26er springform mit Backpapier auslegen).
- 02** Butter, Zucker, Salz & Vanillezucker für ein paar Minuten fluffig aufschlagen.
- 03** Eier eins nachdem anderen, mit etwas Geduld, einarbeiten.
- 04** Mehl und Backpulver kurz mischen, dann zur Masse geben und einarbeiten, dabei die Milch einlaufen lassen.
- 05** Die erste Hälfte des Teiges in die Form geben, glatt streichen. Die zweite Hälfte zur Mohnmasse geben, einrühren und vorsichtig auf die Vanillemasse in die Form geben.
- 06** Etwa eine Stunde backen. Bei Bedarf den Kuchen abdecken und weiter backen, sollte er zu dunkel werden.
- 07** Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen bis er noch leicht warm ist, dann stürzen und komplett auskühlen lassen.
- 08** Für die Ganache die Schokolade entweder in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad auflösen, dann den Eierlikör einrühren.
- 09** Die Ganache nun auf dem Kuchen verteilen und nach Wunsch mit etwas weiterem Mohn und/oder schokolade dekorieren.