

Mohn Schmandkuchen

Von Kuchenfee

Herzlich willkommen, meine lieben Naschkatzen! 🍰✨ Diese Woche habe ich ein wahres Schmankerl für euch – Omas unwiderstehlichen Mohn Schmand Kuchen, gebacken mit ihrer geliebten Küchenmaschine aus den letzten 60 Jahren! 🕒👩🍳



Nachdem wir letzte Woche in einem ausführlichen Video die charmante Küchenmaschine meiner Großmutter genauer unter die Lupe genommen haben – mit all ihren nostalgischen Funktionen und dem unvergleichlichen Charme vergangener Zeiten –, bleibt uns heute keine Wahl, als die Schürzen zu schnüren und in die süße Welt der Erinnerungen einzutauchen. 🌟👩🍳

Diese nostalgische Küchenmaschine hat so viele Geschichten zu erzählen, und heute setzen wir ihre Reise fort, indem wir ein weiteres von Omas klassischen Rezepten in die Realität umsetzen. Der Mohn Schmand Kuchen - ein einfacher, feiner Leckerbissen, der Tradition und modernen Genuss miteinander vereint. 🍯🍰

Lasst uns gemeinsam in die Backzeit eintauchen, mit einer Prise Nostalgie, einer Portion Liebe und einer ordentlichen Schicht aus Omas süßer Magie! 🍰✨

Verpasst nicht dieses köstliche Abenteuer und schaut euch auch gerne das Video zur Küchenmaschine an, um den vollen Umfang unserer Zeitreise zu erleben! 📺🕒

#OmasRezepte #NostalgischesBacken #Küchenmaschine60Jahre
#MohnSchmandKuchen #TraditionelleBackkunst #VintageGenuss
#BackenMitGeschichte #KüchenmaschinenLiebe
#LeckereErinnerungen #Familienerbstück #KulinarischesErbe

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	1 Std.	n/a	1 Std. 30 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

75 g Butter

weich

75 g Zucker

1 x Ei

Raumtemperatur

180 g Mehl

1/2 TL Backpulver

MOHNCREME

500 ml Milch

50

50 g Zucker

60 g Weichweizengrieß

40 g Speisestärke

250 g Mohnback

200 g Schmand

SCHMAND GUSS

3 x Eier

Raumtemperatur

100 g Zucker

400 g Schmand

Werkzeuge

Springform

26er

Küchenmaschine / Handrührgerät

Waage

Zubereitung

1. BODEN

01 Die Zutaten vermengen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, verteilen und gleichmäßig andrücken.

2. MOHNCREME

01 Die Milch mit dem Zucker in einen Topf geben, zuvor etwas davon abnehmen um darin die Speisestärke zu lösen.

02 Sobald die Milch kocht, die Stärkemischung einrühren, alles einmal brodelnd aufkochen, dann vom Herd nehmen, den Weichweizengrieß und den Mohnback einrühren. Abgedeckt etwas abkühlen lassen.

03 Den Schmand einrühren und die Mohncreme dann in die Springform geben.

3. SCHMANDGUSS

01 Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

- 02** Die Eier mit dem Zucker kräftig, für rund 10 Minuten schaumig aufschlagen, dann den Schmand kurz einrühren und auf die Mohnmasse geben.
- 03** Im Ofen rund eine Stunde ausbacken, danach in der Form komplett auskühlen lassen.