

Mohn Schecke - Eierschnecke mit Mohn

Von Kuchenfee

In der Konditorei haben wir früher den Mohn immer schon abends angesetzt, damit er über Nacht in der warmen Milch quellen konnte und morgens richtig saftig in den Kuchen ging. Genau dieses Prinzip hole ich mir hier in die **Mohn Schecke**, also in meine Eierschnecke mit Mohn, zurück: erst Milch, Zucker und Butter mit dem Mohn kurz aufwärmen, dann Quarkmasse, dann eine luftige Eischneehaube obendrauf.

Was mein Rezept von den klassischen Mohnkuchen aus dem Netz unterscheidet, ist diese **dreischichtige Bauweise mit echtem Quark statt Pudding** und einer eigenen Eischneehaube, die im Ofen wackelt wie ein Wölkchen. Das Rezept hat mir vor Jahren eine Konditor-Kollegin in der Ausbildung gezeigt, und ich habe es dreimal nachgebacken, bevor ich damit zufrieden war. Wichtig ist nur eines: **die Mohnmasse darf nicht aufkochen**, sondern wird nur warm gezogen, sonst trocknet sie aus und wird sandig. Hier kommt mein Rezept für die Mohn Schecke, also die Eierschnecke mit Mohn:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	40 min	n/a	45 min

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

150 g Mehl

80 g Butter

50 g Zucker

1 x Eigelb

Eiweiß aufbewahren

QUARKMASSE

500 ml Milch

1 Paket Puddingpulver

400 g Quark

jeder möglich

500 g Mohnback

Fertigprodukt, oder selbst gemachtes

70 g Zucker

GUSSE

3 x Eigelb

4 x Eiweiß

80 g Puderzucker

200 g Quark

MOHNBACK

400 g Mohn

gemahlen

30 g Butter

70 ml Milch

3-5 EL Zucker

Werkzeuge

Springform

Schneebeesen

Winkelpalette

Küchenmaschine

Waage

Zubereitung

- 01** Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten und in eine Springform mit 26cm Durchmesser drücken. Den Rand aussparen und nur den Boden belegen.
- 02** Für den Mohnback die Zutaten auf dem Herd zusammen für einige Minuten erhitzen bis die Butter geschmolzen ist. Mindestens 30 Minuten ziehen/abkühlen lassen.
- 03** Alle Zutaten der Quarkmasse miteinander vermengen und auf den Mürbeteigboden in die Form geben.
- 04** Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldig braun ist. Zu diesem Zeitpunkt schuckelt die Masse noch, wenn man die Form bewegt. Während des Backvorganges die Gusse vorbereiten.

- 05 Eigelb & Quark miteinander vermengen. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen. Das Eiweiß dann in 3-4 Portionen unter die Quarkmasse heben.
- 06 Die Masse vorsichtig auf den heißen unteren Teil der Schücke verteilen und verstreichen. Nochmal zurück in den Ofen und etwa 20 – 30 Minuten ausbacken, bis die Gussse oben schön braun ist. Auch hier wackelt die Schücke noch! Zu diesem Zeitpunkt sollte sie auch richtig hoch aufgegangen sein und aussehen wie eine Wolke. Das ändert sich aber beim abkühlen sehr stark.
- 07 Die Schücke sollte am besten gekühlt genossen werden, nachdem sie mit Puderzucker bestäubt wurde.