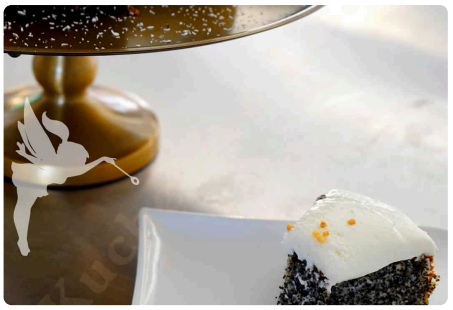
Türkischer Mohnkuchen



Von Kuchenfee

Den ofenheißen Kuchen aus dem Ofen holen, kalten Zuckersirup drüberschütten und in Sekunden ist alles eingezogen, das ist der Moment, an dem ich diesen **saftigen türkischen Mohnkuchen** wirklich liebe. Ich arbeite hier nicht mit Mehl, sondern mit **gemahlenem Mohn und Weichweizengrieß**, das gibt der Krume den typisch nussigen Biss und hält sie tagelang frisch und saftig.

Das Rezept habe ich von einer ehemaligen Arbeitskollegin, die ihn regelmäßig mit zur Arbeit gebracht hat. Ob er zu hundert Prozent authentisch ist, weiß ich ehrlich gesagt nicht, super lecker ist er auf jeden Fall. Wichtig ist nur eines: **Sirup auf Raumtemperatur, Kuchen ofenheiß**, sonst saugt das nicht richtig ein. Übrigens, weil ich oft danach gefragt werde, Mohn auf Englisch heißt poppy seed. Hier kommt mein Rezept für den türkischen Mohnkuchen mit Zuckersirup und Quarktopping:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**40 min**	**n/a**	**50 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

4 x	Eier
240 g	Zucker
260 g	Öl
	neutral
300 g	Mohn
260 g	Weichweizengrieß
7 g	Backpulver

SIRUP

75 g	Zucker
75 g	Wasser
1 TL	Zitronensaft

TOPPING

250 g	Quark
100 g	Joghurt
2-3 EL	Zucker
	nach Geschmack

OPTIONAL

	Vanille
	Sahnesteif

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel
- Springform
- Schneebesen

Zubereitung

01 Ofen vorheizen auf 170°C Umluft. Springform mit Backpapier auslegen.

02 Zucker & Wasser in einem Topf auf dem Herd zum kochen bringen und für 2 Minuten kochen. Zitronensaft dazugeben und weitere 2 Minuten durchkochen. Komplett auskühlen lassen.

03 Eier einige Minuten aufschlagen. Salz & Zucker nach & nach einlaufen lassen und weiter aufschlagen.

04 Backpulver, Grieß & Mohn vermischen und mit dem Öl zur Eiermasse geben. Alles kurz und gründlich vermengen und in die vorbereitete Form geben. Backen für 30 – 40Minuten, Stäbchenprobe machen!

05 Über den heissen Kuchen den erkalteten Zuckersirup geben & alles zusammen für mind. 2h auskühlen lassen. Bevor du weiter machst muss der Kuchen komplett ausgekühlt sein!

06 Joghurt, Quark & Zucker (& Vanille nach Wunsch) miteinander vermengen. Nach Bedarf wenn die Masse zu flüßig ist, gibst du einfach dein Sahnesteif dazu und rührst es gründlich unter. Kuchen für 2h kalt stellen vor Anschnitt der Torte.