



## Benötigte Zutaten

### Mohnkuchen

|         |                     |
|---------|---------------------|
| 4 Stück | Eier                |
| 1 Prise | Salz                |
| 275 g   | Zucker              |
| 275 ml  | Sonnenblumenöl      |
| 375 g   | Weizenmehl          |
| 1 Pkg.  | Backpulver          |
| 275 g   | Mohn                |
| 1 EL    | Rum                 |
| 280 ml  | Premium Buttermilch |

### Crema

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 250 g | Premium Topfen          |
| 500 g | Premium Schlagobers     |
| 1 EL  | Zitronensaft            |
| 3 EL  | Staubzucker             |
| 125 g | Beeren (zur Dekoration) |

## Mohntorte mit Topfencreme und Beeren

Ein saftiger Mohnkuchen mit Topfen, verfeinert mit einer cremigen Topfencreme und frischen Beeren: Diese Mohntorte bringt lockeren Mohn Teig und eine erfrischend leichte Fülle zusammen. Der Teig besteht aus Eiern, Öl, Mohn und Buttermilch, abgerundet mit einem Schuss Rum, und backt in einem Backring, bis er gleichmäßig durch und schön locker ist. Nach dem Auskühlen kommt eine cremige Schicht aus Topfen, Zitronensaft und Staubzucker sowie steif geschlagenem Schlagobers auf den Kuchenboden. Im Tortenring zieht die Creme über mehrere Stunden oder am besten über Nacht im Kühlschrank durch, bevor der Ring entfernt und die Ränder glatt gestrichen werden. Zum Schluss sorgen frische Beeren nach Wahl für Farbe und Fruchtigkeit. So entsteht eine Mohntorte, die sich gut vorbereiten lässt und trotzdem frisch und sommerlich auf den Tisch kommt.

## Anleitung

1. Eier gemeinsam mit einer Prise Salz und dem Zucker schaumig rühren. Das Öl portionsweise unter Rühren hinzufügen. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und abwechselnd mit dem Mohn einrühren.
2. Einen Esslöffel Rum beimengen und zuletzt die Buttermilch in den Teig mischen. Gut durchrühren und den Kuchen bei 180°C etwa 1 h in einem eingeölkten Backring backen.
3. Den Kuchen nach dem Backen zum Auskühlen zur Seite stellen. Falls er beim Backen in der Mitte sehr aufgegangen ist, diesen Teil des Kuchens wegschneiden, damit man zum Verzieren eine gerade Oberfläche hat.
4. Für die Creme den Schlagobers steif schlagen. Den Topfen gemeinsam mit dem Zitronensaft und dem Staubzucker glatt rühren.



5. Für das Auftragen der Creme den Kuchen im Tortenring belassen, um sauber arbeiten zu können. Die Creme gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen und glatt streichen. Nun den Kuchen für ein paar Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen - am besten lässt man ihn über Nacht ziehen.

6. Nachdem die Torte fest geworden ist, den Tortenring entfernen und die Cremeränder mit einem Messer glatt streichen.

7. Beeren nach Wahl dekorativ auf der Mohnorte verteilen.

Die Angaben der Zutaten reichen für einen Tortenring mit einem Durchmesser von ca. 20 cm.

## Tipps

Am Vortag vorbereiten: Die Torte lässt sich hervorragend am Vortag zubereiten. Die Beeren werden erst kurz vor dem Servieren aufgelegt, so bleibt der saftige Mohnkuchen mit Topfen optisch und geschmacklich frisch.

Beeren nach Saison wählen: Je nach Jahreszeit eignen sich unterschiedliche Beeren und andere saisonale Früchte für die Dekoration der Mohnorte, das bringt Abwechslung ins Rezept.

Gerade Oberfläche schaffen: Ist der Kuchen in der Mitte stark aufgegangen, lohnt es sich, diesen Teil vor dem Verzieren wegzuschneiden. So entsteht eine ebene Fläche für die Topfencreme.

Im Tortenring arbeiten: Der Kuchen bleibt beim Auftragen der Creme im Tortenring, das erleichtert ein sauberes Verteilen und verhindert, dass die Creme über den Rand läuft.



Ein Rezept von  
[food-stories.at](http://food-stories.at)