

# Vollkorn-Topfen-Mohn-Marillenkuchen



Dieser Kuchen ist für Tage, an denen man richtig viel Zeit zum Backen hat – also bei mir eher selten und daher ein für mich untypischer Kuchen (auch kalorientechnisch...). Ich habe – außer im Mürbteig – den Zucker durch Honig ersetzt, daher ist der Kuchen nicht besonders süß.

## Du brauchst dafür:

Für den Mürbteig:

- 125 g Vollkorn-Dinkelmehl
- 70 g Butter
- 40 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Pkg Orangenschalen

Für die Mohnfülle:

- 200 g Mohn
- 4 EL Honig
- 3 Eier
- 125 ml Öl
- 125 ml Wasser
- 100 g Mehl
- 2-3 Fläschchen Rumaroma

Für die Topfenfülle:

- 500 g Topfen
- 4 EL Honig
- 2 EL Puddingpulver
- 4 Eier
- 200 ml Cremefine zum Schlagen
- 1 Pkg Zitronen- oder Orangenschalen

## Und so geht´s:

- Arbeitsfläche bemehlen
- Mehl und Salz auf einem Haufen drauf geben und vermischen

- Die kalte Butter in kleinen Stücken draufgeben und grob mit dem Mehl verkneten
- Das Ei über den Bröselhaufen geben und zu einem glatten Teig verkneten
- Dann den Teig zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde im Kühlen rasten lassen
- Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Eine Tortenform einfetten, den Teig ausrollen und in der Tortenform auslegen
- Im Backrohr für 10-15 Minuten vorbacken, danach auskühlen lassen

#### Mohnmasse:

- Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen
- Eidotter und Honig schaumig rühren, nach und nach das Öl einrühren, anschließend auch das Wasser einrühren und schaumig schlagen
- Mohn und Mehl mischen und unterheben
- Eischnee vorsichtig unterheben und die Mohnmasse auf den Mürbteig streichen

#### Topfenmasse:

- Topfen in einem Küchentuch etwas auspressen
- Marillen in 2 Hälften schneiden und entkernen
- 2 Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen
- Cremefine zum Schlagen mixen (halbfest)
- Topfen, Honig, Vanillezucker, Puddingpulver, Salz, 2 Eigelb, 2 ganze Eier und die Orangenschalen vermengen und schaumig schlagen
- Eiklar und geschlagenes Cremefine unterheben
- Die Topfenmasse auf den Mohnmasse streichen
- Marillen auf die Masse legen
- Im noch immer vorgeheizten Backrohr (180 Grad Ober-/Unterhitze) ca. 55 Minuten backen