

Mohnstreuselorte

Zutaten:

Für die Form

- 150g Butter oder Margarine
- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Eigelb Gewichtsklasse 3)
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Fett für die Form
- Pergamentpapier

Für Füllung und Guss

- 3/4 l Milch
- 2 Päckchen Puddingpulver „Sahnegeschmack“
- 3 Dosen (à 314 ml) Mandarin-Orangen
- 1 Eiweiß (Gewichtsklasse 3)
- 2 Packungen (à 250 g) backfertige Mohnfüllung
- 100 g Puderzucker
- 2-3 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

Fett schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Zucker, Eigelb, Zitronenschale und flüssiges Fett zu einer krümeligen Masse verkneten. Gut die Hälfte der Krümel in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) drücken.

Für die Mohncreme 1/8 l Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Restliche Milch aufkochen. Puddingpulver unter Rühren zur kochenden Milch geben. Pudding unter Rühren erneut aufkochen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Inzwischen Mandarinen abtropfen lassen. Eiweiß steif schlagen. Mohnfüllung unter den Pudding rühren, Mandarinen und Eischnee unterheben. Die Masse auf den Streuselboden geben, glattstreichen und mit den restlichen Streuseln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Gasherd: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen. Eventuell dazwischen abdecken. Puderzucker und Zitronensaft glattrühren und den Kuchen damit bestreichen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten.

