MOHNKUCHEN
MIT APFELRAGOUT

(für 4 Personen)

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 225 g Zucker
- 375 g Mehl
- 65 g Speisestärke
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 4 Eier
- Prise Salz
- Abrieb einer Zitrone
- 15 EL Milch
- 250 g Mohnfülle

Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier und Salz sowie Zitronenabrieb nach und nach hinzufügen.
2. Mehl, Speisestärke und Vanillepuddingpulver mischen und in zwei bzw. drei Portionen hinzufügen. Den Teig mit der Milch verrühren.
3. Die Masse mit der Mohnfülle verrühren und in eine Kuchenform (ca. 24 cm) füllen.
4. Bei 160°C Umluft ca. 40 Minuten backen.

APFELRAGOUT

Zutaten

- 1 EL Butter
- 100 g brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- Mark einer Vanilleschote
- 2 cl Rum
- 3 Äpfel
- Abrieb und Saft einer Zitrone

Zubereitung

1. Äpfel schälen und in Würfel schneiden.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zucker darin schmelzen.
3. Äpfel jetzt in der Butter-Zuckermischung schwenken. Mit Rum und Zitronensaft ablöschen und Vanillemark sowie Zimt hinzugeben. Ca. 3-5 Minuten dünsten.

Foto: Missio