

Topfen-Mohn-Kuchen MIT ORANGEN

Zutaten für 1 Blech (30 x 40 cm)
Zubereitungsdauer ca. 3 Stunden

Für die Mohnmasse

4 Eier
120 g Staubzucker
150 g Mohn (gequetscht)
70 g geriebene Haselnusskerne
100 g weiche Butter
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
1 TL Vanillezucker
Salz
evtl. Blüten und Grenadine-
Orangenzesten zum Garnieren
(siehe Anmerkung unten)

Für die Creme

5 Blatt Gelatine
500 g Schlagobers
250 g Topfen (20% F.i.Tr.)
100 g Staubzucker
Saft von 1 Zitrone
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange
ca. 2 EL Orangenlikör

Für den Überzug

3 Blatt Gelatine
300 ml Orangensaft

- 1 Backofen auf 160 °C vorheizen. Eier in Dotter und Klar trennen. Klar mit 90 g Staubzucker zu Schnee schlagen. Mohn und Nüsse unter den Schnee heben.
- 2 Weiche Butter mit dem restlichen Staubzucker, der abgeriebenen Zitronenschale, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Nach und nach die Dotter einarbeiten. Einen Teil des Schnees in den Butterabtrieb rühren, restlichen Schnee nach und nach behutsam unterheben.
- 3 Ein Backblech mit Backtrennpapier belegen. Mohnmasse fingerdick auf das Papier streichen und im Ofen etwa 15 Minuten backen. Masse abkühlen lassen.
- 4 Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Obers steif schlagen. Topfen mit Staubzucker, Zitronensaft und abgeriebener Orangenschale verrühren. Topfenmasse mit Obers vermischen.
- 5 Orangenlikör erwärmen und Gelatine darin auflösen. Gelatine mit dem Schneebesen in die Topfenmasse rühren. Creme auf den Kuchenboden streichen. Kuchen kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist.
- 6 Für den Überzug Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Orangensaft kurz abkühlen lassen, die Flüssigkeit sollte aber noch nicht stocken.
- 7 Kuchen mit Orangengelee bestreichen. Eventuell mit Blüten und Grenadine-Orangenzesten dekorieren.

Grenadine-Orangenzesten herstellen: Für die Zesten dünne Streifen von der Orangenschale (sogenannte Zesten) in kaltem Wasser aufsetzen, Wasser aufkochen und abgießen. Diesen Vorgang wiederholen, damit die bitteren Aromen der Orangenschalen ausgekocht werden. Orangenzesten in Grenadinesirup einlegen und vor der Verwendung mindestens einen Tag ziehen lassen. Nach gleicher Manier werden auch Zitronenschalen kandiert – diese nach dem Blanchieren allerdings nicht in Grenadine einlegen, sondern nochmals in Zucker kochen.

