

Mohnkuchen mit Apfelquark und Orangensoße

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Die österreichische Mehlspeisenküche ist ohne den Einsatz von Mohn fast nicht denkbar. Mohnkuchen, Mohnstrudel oder Mohntorte sind Klassiker aus Omas süßer Küche. Egal ob Sie Grau Mohn oder Blau Mohn verwenden, in Kombination mit Früchten, Vanille, aber auch Schokolade ist Mohn in jedem Fall ein geschmacklicher Genuss.

Die ölhaltigen Samen geben sowohl einfachem Rührkuchen als auch Torten oder Obstkuchen etwas Besonderes. Wenn man fertige Mohn Backmischungen verwendet ist es besonders einfach. Hier nun ein einfaches, aber tolles Dessert, mit Apfelquark und Orangensoße, das ihre Gäste beeindrucken wird.

Zutaten

- **Für den Crepe Teig**
 - 20 g Mohnsaat
- 50 g zerlassene Butter
- 2 Eigelbe
- 200 ml Milch
- 60 g Mehl, gesiebt
- 2 El Zucker, 1 kleine Prise Salz
- 1 Tl Orangenschale, abgerieben
- **Für den Apfelquark:**
 - 250 g Mager Quark
- 1 geschmackvoller Apfel (ca. 150 g), entkernt, gehobelt
- 2 El Zucker
- 3 El Milch
- 5 El Orangensaft
- 1 Tl Zitronenabrieb
- 2 Tl Sahnesteif
- 150 ml geschlagene Sahne
- Etwas Puderzucker mit Zimt gemischt
- **Für die Orangen Sauce**
 - 125 ml Orangensaft

- 2 Cl Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- Etwas Sahnesteif, evtl. etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mohnküchlein Teig

Die Mohnsaat in einer Stielpfanne ohne Fett anrösten. Das Mehl mit den Eigelben, der Milch, Zucker und einer kleinen Prise Salz klümpchenfrei verrühren. Den Mohn, die Butter und den Orangenabrieb dazu geben, etwa 20 Minuten quellen lassen.

Schritt2

Bei kleiner Hitze, in einer beschichteten Pfanne, insgesamt 18 kleinen Crêpes (10 cm Ø) herausbacken, warm halten.

Schritt3

Die Füllung

Den Quark mit der Milch, Zucker, Zitronenabrieb, Sahnesteif und Orangensaft glatt verrühren, die Schlagsahne unterheben. Den geraspelten Apfel mit etwas Zitronensaft marinieren, unter den Quark heben.

Schritt4

Die Orangen Sauce

Den Orangensaft ev. etwas nach süßen, Orangenlikör dazu geben, leicht mit Sahnesteif sämig binden.

Schritt5

Anrichtevorschlag

Das erste Mohnküchlein auf einen Dessertteller setzen und mit Apfelquark belegen. Zwei weitere darüber setzen, weiter so verfahren, zu einem Türmchen aufschichten.

Schritt6

Mit Zimt-Puderzucker bestäuben, drum herum die Orangen Sauce verteilen.

Rezeptart: Desserts, Sonstiges **Tags:** mohn, Mohnkuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohnkuchen-apfelquark-orangen-sauce/>