

Beeren Mohn Crumble

Kuchen

150 g Zucker
 1-2 Bio-Zitronen (je nachdem wie stark das Zitronenaroma sein soll)
 3 Eier, Raumtemperatur
 130 g Butter, weich (Alternativ: 130 ml Rapsöl)
 220 g Ricotta oder griechisches Joghurt
 200 g Mehl
 1 TL Backpulver
 35 g Mohn
 ½ TL Salz
 250 g Beeren nach Wunsch, frisch oder tiefgefroren

Crumble

40 g Mehl
 30 g Zucker
 30 g Mohn
 30 g Butter, weich

Für 1 Springform von 24 cm Ø oder eine Kastenform (12 Stück)
 Dauer: 25 min + 50 min Backzeit

Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen und die Backform mit Butter ausstreichen oder mit Backpapier auslegen.

Den Zucker in eine Rührschüssel geben und die Zeste der beiden Zitronen dazureiben. Falls du das Zitronenaroma nicht so stark magst, verwende etwas weniger Zeste. Zucker und Zeste mit einer Spatel oder mit den Fingern mischen bis der Zucker das Zitronenöl gut aufgenommen hat, gelblich ist und herrlich duftet. Die Eier mit dem Mixer unterrühren. Butter, Ricotta, den Saft einer Zitrone untermischen bis eine homogene Masse entsteht. Die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Mohnsamen und Salz) hinzufügen und ebenfalls untermischen.

Die Beeren waschen und vorsichtig unterheben. Dann den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen.

Für das Crumble-Topping werden alle Zutaten in eine kleine Schüssel gegeben und mit den Fingern vermischt bis Streusel entstehen. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Für 50–60 Minuten backen und gegen Ende die Stäbchenprobe machen. Falls der Crumble dunkel wird, die letzten 10 Minuten mit einer Alufolie abdecken.

Den Kuchen auskühlen lassen und dann genießen! Er hält sich bei Raumtemperatur ca. 3 Tage.

Hast du den Kuchen gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.

