

Der Mohn ist aufgegangen ...

Apfel-Mohn-Kuchen

... wenn also der rote Klatschmohn in den Getreidefeldern blüht ist es klar – der Sommer kommt. Neben dem schönen Anblick spendieren die Mohnblumen nach der Blütezeit auch ein wertvolles Gewürz – die Mohnsamen.

Viele kennen die Mohnsamen hauptsächlich als Dekoration auf der Mohnsemmel, aber seit mehr als 5.000 Jahren wird in Europa mit Mohn gekocht und gebacken. Beim Apfel-Mohn-Kuchen wird der aromatische Mohn mit saftigen Äpfeln kombiniert – zusammen arrangieren sie sich zu einem feinen Nachtisch:

Zutaten für den Teig

250 g Magerquark

8 EL Öl

75 ml Milch

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Zucker

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

75 g Butter

Salz

Zutaten für den Belag

5 bis 6 säuerliche Äpfel
(z.B. Boskoop, Elstar, Gloster)

5 EL Zitronensaft

250 g Mohnbackmasse

3 Eier

1 Päckchen Vanille-Soßenpulver

200 g Schmand

75 g Puderzucker

Quark, Öl, Milch, Salz, Vanillezucker und Zucker verrühren. Mehl mit Backpulver unterkneten. Eine Springform (Durchmesser: ca. 30 cm) mit Butter einfetten und mit dem Teig auslegen.

Die Äpfel schälen und in Spalten oder Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, um eine Bräunung zu verhindern. Apfelstücke auf dem Teig verteilen.

Die Mohnmasse, Eier, Zucker, Soßenpulver und Schmand verrühren und über den Teig und die Äpfel gießen.

Bei 200°C etwa 40 bis 50 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und den Puderzucker auf den Kuchen streuen.

Julian Mehnle, seit 2000 Datenbank-Entwickler beim Linksystem München. Er arbeitet und forscht auch im Bereich von SPAM-Erkennung und -Bekämpfung und backt zur Entspannung gerne mal einen Kuchen.

Neben dem Mohn ist der Apfel ein wichtiger Bestandteil des Rezepts. Der Apfel hat nicht nur als Lebensmittel und Heilpflanze eine lange Geschichte, sondern zeit auch einen hohen symbolischen Charakter – er steht als Symbol für Liebe, Fruchtbarkeit, Leben, Reichtum und Entscheidung ... und manchmal – wenn er Menschen wie Isaac Newton auf den Kopf fällt – dient er auch der Erkenntnis.

