

20 Backrezepte mit Mohn: So vielseitig und himmlisch lecker



Ob aufs Brötchen, im Käsekuchen oder Striezel - Mohn ist ein echter Allrounder und eignet sich hervorragend zum Backen! Wie unsere Foodblogger die Ölsaaten einsetzen, zeigen sie uns diese Woche wieder in ihren wunderbaren Rezepten. Also ran an die Backformen!

Mini Mohn Babkas mit Aprikosenglasur

Christines Rezept macht den Anfang und sie punktet sofort mit herrlichem Hefegebäck. Gefüllt mit Mohn und einer fruchtig-süßen Aprikosenglasur sind die kleinen Babkas ein wahrer Genuss. Luftig, saftig und hefig, sowie herb und süß - was will man mehr? Genieße die Leckerbissen lauwarm aus dem Ofen oder abgekühlt zum Kaffee oder Tee. [Zum Rezept](#)



Mini Mohn Babkas mit Aprikosenglasur © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Mohn-Marzipan-Plätzchen mit Pflaumen

Neue Winter- und Weihnachtsplätzchen-Rezepte sind immer mehr als willkommen! Tina hat ihre Lieblings-Joghurt-Sorte prompt in ein Keks-Rezept umgewandelt und somit einen richtigen Volltreffer gelandet. Marzipan und Mohn passen dabei geschmacklich hervorragend zusammen und treffen auf fruchtige Pflaumen - einfach lecker! [Zum Rezept](#)

20 Backrezepte mit Mohn: So vielseitig und himmlisch lecker



Mohn-Marzipan-Plätzchen mit Pflaumen © Tina Kollmann | Lecker & Co.

Mohn-Quark-Kuchen mit Kokos und Streuseln

Maras Quark-Kuchen überzeugt mit ihrer Kokos-Mohn-Kombination auf ganzer Linie - ein echtes Wohlfühl-Rezept. Die beiden Zutaten harmonieren wunderbar miteinander und die Limette gibt dem Ganzen noch den gewissen Frische-Kick. Das Beste daran? Dein schlechtes Gewissen kann sich in Grenzen halten, da Weißmehl, Zucker und Butter hier durch Vollkorn- und Kokosmehl sowie Kokosöl, Mandelmus und Erythrit ersetzt wurden. [Zum Rezept](#)



Mohn-Quark-Kuchen mit Streuseln © Tamara Staab | Maras Wunderland

Hefablume mit Mohn

Dieses Rezept ist ein wahrer Hingucker: Verenas Mohnblume sieht nicht nur wunderschön aus, sondern schmeckt ebenso himmlisch. Fluffiger, süßer Hefeteig ummantelt die herrliche Mohnfüllung und lädt dazu ein, immer wieder ein Stückchen abzupfen. Deine Gäste werden Augen machen, wenn du dieses Gebäck zum nächsten Kaffee servierst. Einfach schön und lecker! [Zum Rezept](#)

20 Backrezepte mit Mohn: So vielseitig und himmlisch lecker



Hefblume mit Mohn © Vera Wohlleben | Nicest Things

Flambierter Mandarinenkuchen

Besonders fein im Geschmack und super schnell gebacken ist die wunderbare Kuchenkreation der Foodistas. Dieser winterliche Wegbegleiter ist vollgepackt mit tollen Aromen wie Vanille, Mandarinen, Cointreau und Mohn. Es lohnt sich allemal diesen köstlichen Kuchen nachzubacken! [Zum Rezept](#)



Flambierter Mandarinenkuchen mit Mohn © Foodistas

Zitronen-Mohn-Kuchen

Diese Woche sind wirklich wieder viele Highlights dabei - vor allem optisch. Lars hat erneut ein kleines Kunstwerk gezaubert und verzückt mit seinem Zitronen-Mohn-Kuchen. Bei diesem Rezept durchdringt das Zitronenaroma den gesamten Kuchen und macht ihn dadurch herrlich frisch. [Zum Rezept](#)

20 Backrezepte mit Mohn: So vielseitig und himmlisch lecker



Zitronen-Mohn-Kuchen © Lars Spickers | Colors of Food



Matcha-Mohn-Hefezopf © Sabrina Kiefer & Steffen Jost
| Feed me up before you go-go

Matcha-Mohn-Hefezopf

Ein Wachmacher in Kuchenform? Bitte her damit! Zugegeben, die Farbe ist für einen Kuchen gewöhnungsbedürftig - aber für alle Matcha-Fans natürlich nichts Neues. Sabrinas und Steffens Hefezopf ist mit einer leckeren Vanille-Mohn-Füllung mit einem Hauch Amaretto verfeinert und schmeckt einfach nur lecker! [Zum Rezept](#)

Saftiger Mohnzopf

Hefezöpfe sind echte Verwandlungskünstler und es ist immer wieder spannend neue Rezepte zu entdecken. Annas Variante ist mit vielen guten Zutaten wie Vanille, Aprikose, Mohn und Zitronenabrieb versehen und schmeckt genauso köstlich wie sie aussieht. [Zum Rezept](#)

20 Backrezepte mit Mohn: So vielseitig und himmlisch lecker



Saftiger Mohnzopf © Anna Röpfl | Teigliebe

Vegane Mohnwaffeln

Wer liebt sie nicht? Traditionell zubereitete Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne - allerdings überzeugt uns Hannah-Lena mit ihrer veganen und glutenfreien Rezeptur des Klassikers ganz besonders. Bei ihr wandern Ahornsirup, Datteln, Mandelmilch und Mohnsamen anstatt Zucker und Kuhmilch in den Teig. Mit einem Topping aus Kokosjoghurt und frischen Beeren kreiert sie ein super leckeres Gericht und somit eine echte Alternative zu herkömmlichen Waffeln. [Zum Rezept](#)



Vegane Mohnwaffeln © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Zitronen-Mohn-Kekse

Mohn und Zitronen gehen Hand in Hand - auf jeden Fall bei Dani und Michael. Ihr Keks-Rezept ist eine abgewandelte Variante von amerikanischen Scones. Durch einen Zutaten-Engpass mussten sie ein wenig improvisieren und dabei sind super leckere und weiche Cookies herausgekommen, die durch den Mohn einen leichten Crunch bekommen. Probier sie doch auch mal aus! [Zum Rezept](#)



Zitronen-Mohn-Kekse © Daniela Becker | Flowers on my Plate

Kokos-Mohn-Kuchen

Eine Decke aus Kokos-Makronen-Streuseln, eine warme Mohn-Füllung mit Cranberries und Apfelmus ... da können wir uns kaum zurückhalten! Denise hat wieder ein köstliches Meisterwerk kreiert! Ihr Tipp: Am zweiten Tag

20 Backrezepte mit Mohn: So vielseitig und himmlisch lecker

schmeckt der Kuchen sogar noch besser. [Zum Rezept](#)



[Kokos-Mohnkuchen](#) © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Cracker mit Sesam, Fenchelsamen, Mohn und Meersalz

Mohn muss nicht immer süß gebacken werden. Dass es auch super leckere herzhaftere Alternativen zu Kuchen und Co. gibt, zeigt uns Jessica mit ihren würzigen Crackern. Dank Sesam, Fenchelsamen, Mohn und Meersalz bekommt das luftige Gebäck einen intensiven Geschmack. Einfach zuzubereiten und ideal für deinen nächsten Aperitif geeignet. [Zum Rezept](#)



[Cracker mit Mohn, Sesam, Fenchelsamen und Meersalz](#)
© Jessica Benczewski | Berliner Küche

Mohnkuchen ohne Mehl

Verenas glutenfreies Rezept für Mohnkuchen schmeckt herrlich nach Winter! Mit Walnüssen, Rosinen und gemahlenem Mohn sowie Pflaumenmus verfeinert, bekommt der Kuchen nicht nur eine tolle saftige Konsistenz, sondern ebenfalls einen wunderbaren Geschmack. Ein echtes Wohlfühl-Gebäck! [Zum Rezept](#)

20 Backrezepte mit Mohn: So vielseitig und himmlisch lecker



Mohnkuchen ohne Mehl © Verena Pelikan | Sweets and Lifestyle

Dresdner Mohnstriezel

Maja hat sich an einen alteingesessenen Klassiker gemacht und ihr ganz eigenes Rezept daraus kreiert. Die Kombination aus buttrigen Streuseln sowie der saftig-reichhaltigen Mohnfüllung schmeckt regelrecht nach warmer Gemütlichkeit und eignet sich perfekt für den Winter - insbesondere für die Weihnachtszeit. [Zum Rezept](#)



Dresdner Mohnstriezel © Maja Nett | Moey's Kitchen

Mohnschnecken-Kuchen

Ein Traditions-Rezept mit Kuschel-Faktor: Der Mohnschnecken-Kuchen von Ines eignet sich perfekt für kalte, verregnete Tage, die man am liebsten auf der Couch unter einer flauschigen Decke verbringt. Der Zuckerguss verleiht dem Ganzen die ideale Balance zwischen reichhaltig und süß. [Zum Rezept](#)

20 Backrezepte mit Mohn: So vielseitig und himmlisch lecker



Mohnschnecken-Kuchen © Ines Karlin | Münchner Küche



Mohn-Streuselkuchen vom Blech © Marc Kromer | Bake to the roots

Mohn-Streuselkuchen vom Blech

Blaumohn, Butter, Honig, Zimt, Quark - müssen wir noch mehr leckere Zutaten aufzählen? Marc hat sich für einen leckeren Streuselkuchen vom Blech entschieden und ihm seine persönliche Note gegeben: Buttrige Streusel, aromatische Mohnmasse mit einem Hauch von Zimt und Zitrone sowie ein saftiger Boden ergeben ein wunderbares Gebäck. [Zum Rezept](#)

Marzipan-Mohn-Stollen

Hallo Vorweihnachtszeit! Julia beschert uns besinnliche Momente mit ihrem Marzipan-Mohn-Stollen. Dieser ist super leicht gebacken und schmeckt göttlich! Für alle Marzipan-Fans ein echtes Muss! [Zum Rezept](#)

20 Backrezepte mit Mohn: So vielseitig und himmlisch lecker



Marzipan-Mohn-Stollen © Julia Weigl | Delicious Stories

Mohnstreusel mit Pflaumen

Ein klassischer Mohn-Streuselkuchen schmeckt ja schon an sich super lecker, aber mit extra Pflaumen wird dieser zum echten Highlight auf deiner Kaffeetafel - so wie Anikas Variante. Die fruchtige Komponente im reichhaltigen Kuchen gleicht die Geschmacksnoten fantastisch aus. [Zum Rezept](#)



Vegane Mohnstreusel mit Pflaumen © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Buchteln mit Klekseln aus Quark, Sauerkirschen und Mohn

Bei Gülsahs Rezept gibt es auch eine fruchtige Komponente in Form von Sauerkirsch-Marmelade zu ihren Buchteln. Buchteln sind süße, gefüllte oder ungefüllte Germknödel, die im Ofen gebacken werden. Getoppt von Klekseln aus Quark und Mohn wird ihr Gebäck zu einem warmen Schmaus. Du hast noch nie Buchtel probiert? Dann wird es mit diesem Rezept höchste Zeit! [Zum Rezept](#)

20 Backrezepte mit Mohn: So vielseitig und himmlisch lecker



Buchteln mit Kleckseln aus Quark, Sauerkirschen und Mohn © Gülsah Akkaya | Sommermadame

Zitronen-Buttermilch-Gugl mit Mohnglasur

Kleine Küchlein lassen das Back-Herz immer wieder höherschlagen, besonders wenn sie mit einer leckeren Glasur aus weißer Schokolade und Mohn überzogen sind. Einfach und unglaublich lecker! [Zum Rezept](#)



Zitronen-Buttermilch-Gugl mit Mohnglasur