REZEPT FÜR MOHNKUCHEN MIT STREUSELN

MOHNKUCHEN MIT STREUSELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stücke: | 75 Min.

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Ei (M)
- Fett für die Form

Für die Mohnfüllung:

- 200 g Mohn
- 750 g Milch
- 90 g Grieß
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Rosinen
- 2 Eier (M)

3156

ZUBEREITUNG

470	9	53	23
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht anbräunen. Abkühlen lassen. Zucker, Salz, Mehl und Backpulver mischen. Ei und Butter zufügen und zu einem krümeligen Teig verkneten. Eine Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen, Boden und Rand fetten. Gut 2/3 vom Teig als Boden hineindrücken und einen 3-4 cm hohen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit übrigem Teig 30 Minuten kühl stellen.

2. Mohn in einer Mohnmühle oder portionsweise im Blitzhacker mahlen. Milch aufkochen. Mohn, Grieß und Zucker einrieseln lassen. Zitronenschale, Mandeln und Rosinen zufügen, einmal aufkochen. Von der Kochstelle nehmen. Eier trennen, Eigelb mit 2 EL der heißen Masse verquirlen und unter die übrige Masse rühren. Unter Rühren einmal aufkochen, dann 5 Minuten abkühlen lassen. Inzwischen Eiweiß steif schlagen. Unter die Mohnmasse ziehen und auf den Boden in der Form geben. Übrigen Teig als Streusel darüber verteilen.

3. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In Stücke schneiden.