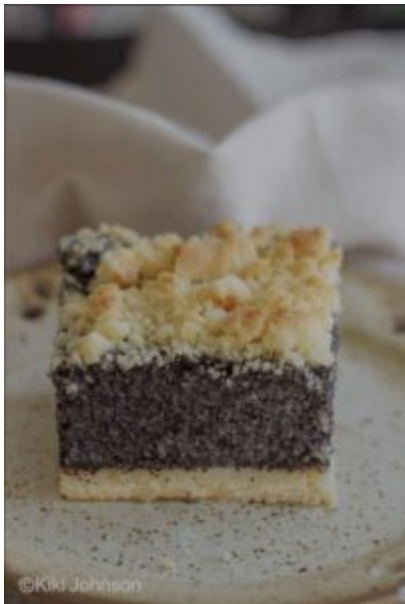


Mohn-Streusel-Kuchen

Description

Für die Mohnf llung:
Milch mit Zucker aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Dann das Mohnback und den Grieß dazugeben und glattrühren. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist den Schmand dazu geben. Auf dem Boden verteilen und 25 min. bei 180 C backen. Dann die Streusel obendrauf verteilen und nochmal 20 min. backen.



FÜR DEN MÜRBETEIG	
150 g	Mehl
75 g	Butter
70 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 TL	Backpulver
1	Ei (Gr. M)
	etwas Butter für die Form
	etwas Mehl zur Teigverarbeitung
FÜR DIE STREUSEL	
100 g	Zucker
100 g	Butter
1 Pck.	Mehl
1 Prise	Zimt

500ml Milch
100g Zucker
2 Eßl. Weichweizengrieß
250g Mohnback
200g Schmand



etwas Puderzucker zum Bestreuen

Den Mohnkuchen im vorgeheizten Ofen ca. **25 Min.** vorbacken, bis sich auf der Oberfläche eine Haut gebildet hat. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Streusel aufstreuen. Weitere **20 Min.** backen. Nach dem Auskühlen den Rand etwas mit Puderzucker bestäuben. Den Kuchen kühl servieren.

Category

1. Frisch eingetroffen

Date Created

August 31, 2024

Author

jeanny