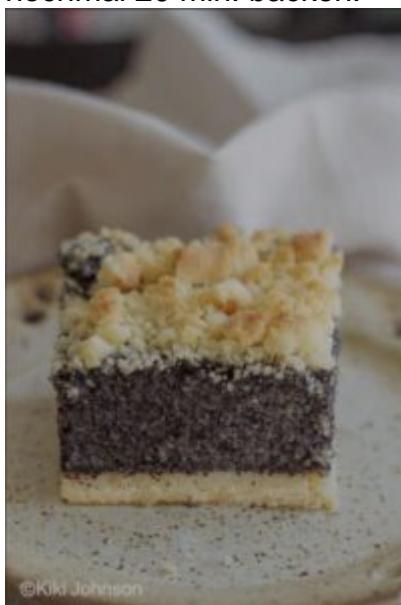


## Mohn-Streusel-Kuchen

### Description

Für die Mohnfüllung:  
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 Prise	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

default watermark