

Mohnstreuselkuchen

(Blech)

<u>Teig</u>		<u>Streusel</u>	
400 g	Mehl	250 g	Mehl
1	Hefe	150 g	Butter
100 g	Zucker	120 g	Zucker
70 g	Margarine		
1	Ei		
150 ml	Milch		
1 Pr.	Salz		

Mohnbelag

500 ml	Milch
300 g	Mohn, gemahlen
130 g	Zucker
80 g	Grieß
80 g	Butter
2	Eier
1 El	Zitrone, gerieben
evtl. 100 g	Rosinen

Hefeteig herstellen und min. 45 Minuten gehen lassen.

Milch zum Kochen bringen, Zucker und Butter darin lösen. Dann Mohn unterrühren, den Grieß vorsichtig einstreuen und untermischen, sowie Eier und Zitrone darunter rühren. Mohnmasse von der Kochstelle nehmen und 15 Min. quellen lassen. Nach Belieben können 100g Rosinen unter die Mohnmasse gehoben werden.

Mehl, Zucker und Butter zu Streusel kneten.

Hefeteig auf das Backblech geben und nochmals kurz gehen lassen. Dann Mohnmasse darauf verteilen und die Streusel gleichmäßig auf die Mohnmasse streuen.

Mohnstreuselkuchen ca. 30-35 Minuten bei 160°C Umluft backen.