

Mohnzwetschkuchen



(Blech)

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

Mohnbelag

300 ml	Milch
200 g	Mohn, gemahlen
80 g	Zucker
50 g	Grieß
80 g	Butter
2	Eier
1 El	Zitrone, gerieben

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.

Hefeteig auf ein gefettetes Blech auswellen und nochmal kurz gehen lassen. Mohnmasse auf den Teig streichen. Zwetschgen entkernen und auf die Mohnmasse legen. Zum Schluss die Streusel gleichmäßig auf die Zwetschgen streuen.

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