

Mohnkuchen (nach Oma O.)

Zutaten:

Für den Teig: 400g Mehl, 125g Butter, 40g Zucker, 1/2 Würfel Hefe, Muskat, Salz

Für den Belag: 500g gemahlene Mohn(weniger!), abgeriebene Schale einer Zitrone, 250g Zucker(weniger!), 2 Eier, 250g Rosinen, 50g Butter

Für die Streusel: 250g Butter, 400g Mehl, 200g Zucker(weniger!), Vanille

Für den Teig das Mehl mit der Butter, dem Zucker und der Hefe verkneten. Muskat und Salz nach Geschmack zufügen. Den Hefeteig an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Mohn einmal mit Milch aufbrühen, und mit den übrigen Zutaten mischen. (den Mohn im Topf mit Milch bedecken und einmal aufkochen lassen, Menge der Milch unklar!)

Den Hefeteig auf einem Backblech ausrollen, den grössten Teil des Mohns daraufstreichen, den Rest beiseite stellen. Die Streusel herstellen und über den Teig geben.

Bei Gasstufe 3-4 auf der 3. Schiene von unten für ca. 40 Min. backen.

Den restlichen Mohn kann man z.B. für eine Mohnrolle verwenden. Er sollte so schnell wie möglich verbraucht werden.

PS

Ich benutze für den Hefeteig ein Rezept nach Helma Danner und für die Streusel auch.