

Rezept Mohnkuchen mit Streusel

Dieser Mohnkuchen lässt sich ohne großen Aufwand schnell backen.

Zutaten:

Für den Teig:

100 g Butter

150 g Zucker

1 Ei

300 g Mehl

3 gestr. Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:

250 g Mohn

75 g Zucker

375 ml Milch

Zubereitung:

Zu erst eine Springform mit Butter einfetten.

Anschließend die Milch in einem Topf aufkochen lassen, während dessen den Mohn fein mahlen und in die aufgekochte Milch einrühren.

Den Topf vom Herd nehmen und die Masse circa 30 Minuten quellen lassen.

In dieser Zeit wird der Kuchenboden zubereitet.

Die Butter mit dem Zucker, dem Ei, dem Mehl und dem Backpulver vermengen und mit den Händen zu einem Teig verkneten bis daraus Streusel entstehen.

Etwa 2/3 der Streusel in eine gefettete Springform geben, auf dem Boden verteilen und leicht andrücken.

Der Backofen kann währenddessen auf 180°C vorgeheizt werden.

Abschließend den Zucker unter die Mohn-Milch-Masse rühren. Diese Mohnmasse nun auf dem Kuchenboden geben und glatt streichen und die restlichen Streusel auf dem Mohnkuchen verteilen.

Im Backofen circa 50 Minuten backen lassen.

Anschließend den Mohnkuchen aus der Form lösen, auskühlen und zum Schluss den kalten Mohnkuchen mit Puderzucker bestreuen.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten