Mohnkuchen mit Streusel

Der Mohnkuchen mit Streusel ist eine köstliche Mehlspeise. Mit diesem Rezept gelingt der wunderbare Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

für den Mürbeteig

150 g	Mehl
75 g	Butter
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei

für die Füllung

400 g	Mohn (gemahlen)
150 g	Zucker
250 ml	Milch
150 g	Butter
2 Stk.	Eier
50 g	Brösel
0.5 Stk.	Vanilleschoten

für die Streusel

100 g	Butter (weiche)

100 g	Zucker
150 g	Mehl
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Mohnkuchen mit Streusel** zuerst den Mürbeteig zubereiten. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel vermengen und zu einem Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank zirka 30 Minuten ruhen lassen.

2. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen und eine Springform (Ø 26 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden der Form damit auslegen und andrücken. Zusätzlich einen zirka 3 cm hohen Rand hochziehen.

4. Für die Füllung die Mich mit Zucker und Butter unterrühren kurz aufkochen und die Hitze reduzieren. Danach den gemahlenen Mohn, Eier, Brösel und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote in die nicht mehr kochende Flüssigkeit einrühren.

5. Die Mohn-Füllung in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backen zirka 25 Minuten vorbacken.

6. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Streusel in einer Schüssel vermengen und zu Streusel kneten.

7. Den Mohnkuchen mit Streusel bestreuen und zirka 20 Minuten fertig backen. Vom Ofen nehmen, auskühlen lassen und von der Form nehmen.

Tipp

Den Mohnkuchen mit Streusel nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und mit einem Klecks Schlagobers servieren.