

Mohnstreuselkuchen

Wer Mohn liebt, kann diesem Rezept nicht widerstehen: Dieser köstliche Mohnstreuselkuchen ist wunderbar saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

Staubzucker (zum Bestreuen)

Für den Teig

180 g	Butter
180 g	Zucker
1 Stk.	Ei
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Füllung

1 l	Milch
500 ml	Wasser
250 g	Zucker
180 g	Grieß
1 Packung	Vanillepuddingpulver
500 g	Mohn
250 g	Butter
200 g	Schlagobers
3 Stk.	Eier
20 ml	Amaretto Likör

30 ml Rum
0.5 TL Salz

Für die Streusel

150 g Butter
150 g Zucker
250 g Mehl
0.5 Packungen Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Für den **Mohnstreuselkuchen** zunächst Butter, Zucker, Salz und Ei mischen und cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und zu dem Teig geben und alles zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit Milch, Wasser, Salz und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Mohn im Mixer ganz fein zermahlen und unter ständigem Rühren zusammen mit dem Grieß und Puddingpulver in die Milch geben. Etwa 3 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.
3. Butter in kleine Stücke schneiden und in die Mohnmischung rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Dann alles abkühlen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180°C vorheizen.
4. Butter, Zucker, Mehl, Backpulver und Salz mit dem Handrührgerät zu Streuseln verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den abgekühlten Teig darauf ausrollen.
5. Für die Füllung Schlagobers mit Eiern, Amaretto und Rum verrühren und mit der kalten Mohnmasse vermengen. Auf dem Teig verteilen und die Streusel darüber streuen. Ca. 1 Stunde im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Zum Mohnstreuselkuchen frisch geschlagenes Schlagobers servieren.