

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.