Mohnstreuselkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Sylvia Kranz zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 150 g Quark
- 6 Esslöffel Milch
- 6 Esslöffel Öl
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Belag:

- 500 ml Milch
- 40 g Butter
- 60 g Grieß
- 200 g gemahlenen Mohn
- 6 Esslöffel Zucker
- 2 Eier

- 1 Prise Zimt

Streusel:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter

Außerdem:

- Fett für das Blech
- Puderzucker zum Bestäuben
- Das ist der „kleine Bruder“ vom Blechkuchen.

Zubereitung

1. Den Quark gut auspressen. Mit der Milch, dem Öl, dem Zucker, dem Vanillinzucker und dem Salz verrühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die Hälfte nach und nach unterrühren. Den Rest mit der Hand unterkneten.
3. Teig zugedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Für die Füllung die Milch mit der Butter aufkochen, den Grieß dazugeben und unter Rühren 5 Minuten garen. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Den Mohn, Zucker, Eier und den Zimt einrühren.
4. Für den Streusel das Mehl mit dem Zucker und der Butter zu einem krümeligen Streusel verarbeiten.
5. Den Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen und einen 2 cm hohen Rand formen. Die Mohnfüllung darauf verstreichen und den Streusel darüber streuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 25-30 Minuten backen.
7. Nach dem Backen erkalten lassen. In gleichgroße

rechteckige Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Für einen kleineren Kuchen in der Springform einfach die Halbe Menge verwenden.