Thüringer Mohnkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Manfred und Brigitte Hauke zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech:

Belag:

- 1 l Milch
- 350 g Grieß
- 500 g Mohn (gemahlen)
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 Glas Apfelmus

Decke:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 5 Esslöffel Zucker
- 5 Eier
- 150 g Butter

Zubereitung

1. Hefeteig nach dem Grundrezept herstellen und auf ein gefettetes Backblech ausrollen.
2. Von der Milch, dem Zucker und dem Grieß einen festen Grießbrei kochen.
3. In diesen dann nacheinander den gemahlenen Mohn, das Apfelmus und die Butter rühren.
4. Alles etwas abkühlen lassen und auf den Hefeteig streichen.
5. Für die Decke die Milch, den Pudding und Zucker aufkochen. Die Butter und 5 Eigelb unterrühren.
6. 5 Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und unterheben.
7. Alles auf die Mohnmasse geben.
8. Anschließend bei ca. 180 Grad C im E-Herd etwa 45 Minuten backen.
9. Die Decke muss eine leichte bräunliche Färbung haben.

Danke:

Dieses Rezept hat uns freundlicherweise Dorette zur Verfügung gestellt.

Vielen Dank dafür!