

Mohnkuchen mit Streuseln



Ein simpel zu backender Kuchenklassiker und auf jedem Kuchenbuffet immer wieder ein Hit.

Zutten:	Zubereitung:
Füllung: 200 g Blaumohn	mahlen und bereit stellen
100 g Orangeat	fein hacken und bereit stellen
100 g Weichweizengries	in einem Schüsselchen abwiegen und bereit stellen
200 g Zucker und 165 g Butter	in einem Schüsselchen abwiegen und bereit stellen
1 Liter Milch	in einem Topf aufkochen, den Mohn und das Orangeat zugeben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse kocht, den

	Zucker mit der Butter unterrühren, anschließend den Gries zugeben. Die Masse 10 Minuten unter rühren köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und 10 Minuten kalt rühren.
2 Eier	unter die erkaltete Füllung rühren.
Boden: 160 g Mehl	mit
65 g Zucker	
65 g Butter	
1 großes Ei	
½ Teel Backpulver	verkneten. Eine Springform einfetten. Den Teig in der Springform gleichmäßig verteilen und einen 4 cm hohen Rand formen. Die Füllung auf den Teigboden verteilen.
Streusel: 100 g Mehl	mit
60 g Butter	und
60 g Zucker	verkneten und auf die Füllung streuen.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizt
Backzeit:	45 Minuten backen.

Den Kuchen vor dem Anschneiden unbedingt ganz auskühlen lassen.