Schlesischer Mohnkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech

Für den Hefeteig:

- 400 g Weizenmehl
- 130 ml Milch (lauwarm)
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 10 g frische Hefe
- 1 Eigelb

Für die Mohnfüllung:

- 750 ml Milch
- 500 g gemahlener Mohn
- 180 g Zucker
- 125 g Margarine
- 75 g Weichweizengrieß
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 g Rosinen
- 3 Eier

Für die Streusel:

- 200 g Weizenmehl
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für den Guß:

- 4 EL Puderzucker
- 2 EL Milch

Arbeitszeit:	ca. 40 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 80 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitung:

Hefeteig zubereiten

1. Löse die Hefe, den Zucker und die Butter in der Milch auf. Gib das Mehl und das Eigelb hinzu. Knete einen geschmeidigen Hefeteig. Lasse ihn 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen.

Streuselteig vorbereiten:

2. Gib das Mehl mit der Butter, dem Vanillezucker und Zucker in eine Streusel und verknete sie gut. Wickel den Streuselteig in Frischhaltefolie und lege ihn bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

Mohnfüllung anrühren:

3. Erhitze die Milch in einem Topf. Füge nacheinander den Zucker, die Margarine, den Mohn, den Grieß, Zimt und Salz hinzu. Lass die Mohnmasse unter Rühren aufkochen.

4. Nimm sie vom Herd und rühre die Rosinen unter.

5. Lass die Mohnfüllung anschließend ein wenig abkühlen. Rühre dann die Eier unter.

Mohnkuchen backen:

6. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
7. Rolle den Hefeteig auf einem gefetteten Backblech aus. Stich mit einer Gabel ein paar Löcher in den Teig.

8. Verteile die Mohnmasse darauf.

9. Krümel zum Schluss die Streusel darüber.

10. Backe den Mohnstreuselkuchen auf mittlerer Schiene für ca. 40 Minuten goldgelb.

11. Verrühre den Puderzucker mit der Milch. Verteile den Zuckerguss über dem noch warmen Kuchen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.