

## Mohnkuchen mit Streuseln

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

### Hefeteig

3 T Mehl  
1/2 T Zucker  
1/2 Pck. Trockenhefe  
1 T Wasser  
1/2 T Sojamilch

### Mohnmasse

1 Pck. (200g) Mohn, gemahlen  
1 T Zucker  
2 T Sojamilch  
4 EL Stärke  
4 EL gemahlene Haselnüsse  
1 TL geriebene Zitronenschale

### Streusel

3/4 Pck. (ca. 190 g) weiche Margarine  
2 T Mehl  
3/4 T Zucker

- Für den Hefeteig das Wasser leicht anwärmen und dann mit allen anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Zudecken und an einem warmen zugfreien Ort gehen lassen.
- Für die Mohnmasse den Mohn mit den anderen Zutaten in einen Topf geben (die Stärke gut verrühren) und auf dem Herd bis kurz vor dem Kochen erhitzen.
- Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten.
- Ein Backblech einfetten und den Hefeteig darauf ausrollen.
- Die Mohnmasse daraufgeben und glattstreichen, danach die Streusel darauf verteilen.
- Bei 180°C ca. 40-45 Minuten backen.



**Hinweis:** Dieses Rezept ist für ein kleines Backblech mit den Maßen 26 x 38 cm.