

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.