



## Mohnkuchen mit Streuseln

---

Hefekuchen mit Mohnfüllung und Streuseln. Rezept für ein Backblech.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

375g Mehl  
30g Hefe  
60g Zucker  
180ml Milch  
1 Prise Salz  
40g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

500g frisch gemahlener Mohn  
500ml Wasser  
500ml Milch  
1 Prise Salz  
70g Hartweizengrieß  
150g Zucker  
250g Sultaninen  
40ml Jamaika-Rum-Verschnitt (brauner Rum)  
Saft einer halben Zitrone  
1 Ei

Für die Streuseln:

150g Weizenmehl  
150g Zucker  
100g Butter

### Zubereitung

---

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe in die Vertiefung bröckeln und mit etwas Zucker und lauwarmen Milch zu einem Brei verrühren. Das angesetzte Hefestück an einem warmen Ort gehen lassen. Hefeansatz mit Zucker, Salz, Butter und Milch zu einem glatten Teig verarbeiten und wieder gehen lassen.

Mohn mit kochendem Wasser überbrühen. Sultaninen im Rum einweichen. Milch und Salz zum Kochen bringen, den Grieß einstreuen und etwa 5 Minuten kochen. Den Grießbrei mit dem Mohn vermengen und mit Zucker, den eingeweichten Sultaninen und Zitronensaft abschmecken. Unter die Masse ein Ei unterrühren und abkühlen lassen.

Mehl für die Streusel in eine Schüssel sieben und mit dem Zucker vermengen. Butter zerlassen und mit der Mehl-Zucker-Mischung zu Streusel verarbeiten.

Hefeteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit der Gabel einstechen und mit der Mohnmasse



bestreichen. Mohnmasse mit den Streuseln abdecken.

Den Kuchen bei 200 Grad für etwa 30 bis 40 Minuten backen.