

Mohn - Griess - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen

Zutaten für: 25 Portionen

300	Gramm	Butter oder Margarine
150	Gramm	Puderzucker
450	Gramm	Mehl
1		Ei
1	Spur	Salz

FUER DIE FÜLLUNG

1	Ltr.	Milch
2	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Spur	Salz
1		Zitrone, Schale davon
125	Gramm	Griess
4		Eier
500	Gramm	Mohnback
4	Essl.	Aprikosenmarmelade
		Puderzucker, zum Bestaeuben

Anleitung:

Mehl, zum Ausrollen Fett, Puderzucker, Mehl, Ei und Salz in eine Ruehrschuessel geben. Zunaechst mit Knethaken des Handruehrgeraetes vermengen und dann mit Den Haenden zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln, 30 Minuten kalt stellen. Milch mit Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale wuerzen und Aufkochen lassen. Griess unter Ruehren einrieseln lassen, nochmals Aufkochen. Die Eier trennen. Eiweiss steif schlagen. Eigelb mit 2 El. Wasser Verruehren, mit dem Mohn zum Griess geben. Eischnee unterheben. Konfituere erwaermen. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsflaeche ausrollen, damit die Fettpfanne des Backofens Auslegen, mit 3 El. Konfituere bestreichen. Mohn darauf glattstreichen. Restteig ausrollen und ca. 2 cm breite Streifen ausradeln. Als Gitter Auf die Mohnmasse legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 GradC/ Umluftherd 180 GradC/ Gasherd Stufe 3) ca. 45 Minuten backen, Kuchen Abkuehlen lassen. Gitter mit restlicher Konfituere bestreichen, mit Puderzucker bestaeuben. Zubereitungszeit etwa 1 3/4 Stunden Pro Stueck ca. 320 kcal