

# Mohn - Kuchen (Hefeteig)

Kategorien: Backen, Hefe, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

## *HEFETEIG, GRUNDREZEPT*

---

500	Gramm	Mehl
25	Gramm	Hefe
2		Eier
1	Spur	Salz
100	Gramm	Butter
175	Gramm	Zucker
1	Tasse	Milch; lauwarm

## *MOHNKUCHEN*

---

350	Gramm	Hefeteig
250	Gramm	Mohn
100	Gramm	Griess
		Milch
4		Eigelb
4		Eiweiss
100	Gramm	Zucker
1		Ei; zum Bestreichen
		Wasserglasur

### Anleitung:

Hefeteig: Die Hefe muss sich zuerst in der lauwarmen Milch auflösen.

Danach verrührt man 1/3 vom Mehl, Salz und diese Milch zu einem "Hefestueck", das man so lange gehen lässt, bis es sich verdoppelt hat. Danach verrührt man diesen Teig mit den restlichen Zutaten und schlägt alles gut durch, bis der Teig Blasen wirft. Er muss elastisch, aber nicht zu fest sein.

Mohnkuchen: Von einfachem Hefeteig rollt man zwei gleichgrosse Platten aus, belegt mit der einen ein Blech und bestreicht sie mit der Mohnmasse.

Der gemahlene Mohn wird mit Milch gebrüht. Von dem Griess kocht man mit Milch einen dicken Brei und vermischt diesen mit dem Mohnbrei. Nun zieht man erst die Eigelb und dann den Schnee der Eiweiss, der mit Zucker vermischt wurde, darunter. Über die aufgestrichene Mohnmasse deckt man die zweite Teigplatte, bestreicht sie mit Ei und stellt sie zum Gären an einen warmen Ort.

Der Kuchen wird bei guter Hitze gebacken, noch heiss mit Wasserglasur bestrichen und nach dem Auskühlen in 10 cm lange und 5 cm breite Streifen geschnitten. Erfasst und gepostet von Carsten