

## Mohn - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mohn; gemahlen
1		Ei
170	Gramm	Zucker
1	Ltr.	Milch
170	Gramm	Hartweizengriess
1	Essl.	Butter
2	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Mandeln; gehackt
100	Gramm	Rosinen
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
4		Eier
1/2	Pack.	Backpulver
250	Gramm	Mehl

### Anleitung:

Den gemahlene Mohn mit dem Zucker und dem Ei vermischen. Aus Milch, Butter und dem Hartweizengriess einen Brei kochen. Vanillezucker, Mandeln, Rosinen und das vorbereitete Mohnmischung unterrühren. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren; nacheinander die vier Eier unterrühren. Dann das mit dem Backpulver gemischte Mehl sieben und unterrühren. Diesen Teig eine halbe Stunde stehen lassen. In dieser Zeit ein Backblech einfetten. Den Teig auf dem Blech verstreichen und darauf die vorbereitete Mohnmasse verteilen. In den auf 200 GradC (bei Umlufttherd 170 GradC) vorgeheizten Backofen schieben und backen, bis der Teigrand schön braun ist (ca. 30 Min.). Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er noch etwas warm ist. Wer einen Umlufttherd sein eigen nennt, sollte die Menge verdoppeln, und gleich 2 Bleche backen. Der Kuchen lässt sich prima Einfrieren.