

# Mohnkuchen - Sächsischer

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 24 Stücke

## STREUSEL

---

90	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Mehl
60	Gramm	Zucker
1	Prise	Zimt
15	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Prise	Salz
	Etwas	Mehl zum Bestäuben

## HEFETEIG

---

375	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Trockenhefe
		Abger. Zitronenschale
30	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
100	ml	Lauwarme Milch, ca.
50	Gramm	Margarine

## FÜLLUNG

---

400	Gramm	Äpfel
1	Essl.	Zucker
		Zimt
125	Gramm	Rosinen
1	Beutel	Schwartau Mohnback
100	ml	Milch
1		Ei
100	Gramm	Flüssige Butter oder Margarine
50	Gramm	Haselnüsse (gehackt)

### Anleitung:

Fuer die Streusel das Fett zerlassen, ueber die uebrigen Zutaten giessen, mit dem Handruehrgeraet vermengen, bis Kluempchen entstehen, die mit den Haenden gleichmaessig zerpfleueckt werden. Etwas Mehl ueberstaeuben.

Alle Zutaten fuer den Hefeteig in eine Rueherschuessel geben und mit dem Handruehrgeraet in 5 Min. zu einem geschmeidigen, blanken Hefeteig kneten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten, den abgedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit Aepfel schaelen, vierteln, mit dem Schnitzelwerk grob raspeln, mit Zucker, Zimt und gewaschenen Rosinen vermischen.

Mohnback in eine Schuessel geben, mit kochender Milch uebergiessen, 10 Min. quellen lassen. Danach Ei, fluessiges Fett und Haselnuesse unter die Mohnmasse mischen.

Hefeteig nochmals kurz kneten und in eine gefettete Springform (28 - 30cm Ø) streichen. Aepfel daraufgeben, Mohnmasse darueberstreichen, mit Streuseln bestreuen, backen.

Schaltung: 170-190°C, 2. Schiebeleiste v.u. 160-180°C,

## Mohnkuchen - Sächsischer

(Fortsetzung)

Umluftbackofen 45 - 50 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

257 kcal/1078 kJoule