

Mohnkuchen mit Streuseln 1

Kategorien: Backen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

HEFETEIG

500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Trockenhefe
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
		Salz
75	Gramm	Butter; zerlassen
1/4	Ltr.	Milch

BELAG

500	Gramm	Gemahlener Mohn
125	Gramm	Zucker,
1	Pack.	Vanillin-Zucker
4	Tropfen	Backoel Zitrone
1/2	Teel.	Zimt
75	Gramm	Butter; zerlassen
1/8	Ltr.	Milch
1	Essl.	Honig
75	Gramm	Rosinen

STREUSEL

200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Spur	Zimt
100	Gramm	Butter; in Floeckchen

Anleitung:

Zubereitung des Hefeteiges: Mehl in eine Schuessel sieben und sorfaeltig mit der Hefe mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Butter und die Milch hinzufuegen, die Zutaten mit einem Handruehrgeraet mit Knethaken zuerst auf Niedrigster, dann auf hoechster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig Verarbeiten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufuegen. Den Teig Solange an einen warmen Ort stellen, bis er etwa doppelt so hoch ist, Ihn dann auf hoechster Stufe nochmals durchkneten. Den Teig auf einem Gefetteten Backblech ausrollen.

Zubereitung fuer den Belag: Mohn mit heissem Wasser ueberbruehen, etwas quellen lassen, gut Abtropfen lassen und den Zucker, Vanillin-Zucker, Backoel, und Zimt Zufuegen. Das Ganze mit der Butter, Milch und dem Honig mischen und Zu einer streichfaehigen Masse verruehren. Die Rosinen unterheben, Die Masse abkuehlen lassen und gleichmaessig auf den Teig streichen. Zubereitung fuer die Streusel: Mehl in eine Schuessel sieben, Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und die Butter dazugeben, zu Streuseln vermengen, gleichmaessig auf den Belag Streuen.

Den Kuchen in den auf 175 GradC vorgeheizten Backofen geben und 25 - 30 Min. backen lassen.