

Mohnkuchen mit Streuseln 2

Kategorien: Kuchen
Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten für 1 Backblech:

ZUM BELEGEN

250	Gramm	Gemahlener Mohn
1/4	Ltr.	Milch
100	Gramm	Zucker
		Abgeriebene Schale von 1 ungespritzten Zitrone
25	Gramm	Butter
1		Ei
50	Gramm	Speisestärke
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse

FÜR DIE STREUSEL

200	Gramm	Weiche Butter
250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Abgezogene gemahlene Mandeln
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1/2	Teel.	Zimtpulver

FÜR DEN TEIG

150	Gramm	Magerquark
5	Essl.	Milch
6	Essl.	Öl
75	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Essl.	Vanillezucker
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver

Anleitung:

Vorbereitungszeit: 1 Stunde, Backzeit: 45 Minuten.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn frisch gemahlener Mohn verwendet wird. Den Mohn mit 1/4 l Milch, dem Zucker der Zitronenschale und der Butter aufkochen und in 10 Minuten bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Das Ei in Eigelb und Eiweiß trennen. Die Speisestärke mit dem Eigelb und der restlichen Milch verrühren,