

Mohnkuchen, in der eckigen Springform (Hefeteig)

Zutaten für den Teig:

270 g Mehl
110 ml Milch
25 g Hefe
50 g Zucker
50 g Butter
1 Ei
abger. Zitronenschale oder 1/2 Fl. Zitronenbacköl

Zutaten für den Belag:

200 g Mohn, gemahlen
200 ml Milch
80 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
80 g Rosinen

Zutaten für die Streusel:

120 g Butter
120 g Zucker
170 g Mehl

Zubereitung:

Teig:

- Geben Sie das Mehl in eine große Schüssel, machen Sie eine Vertiefung, gießen Sie die angewärmte Milch hinein, geben Sie die Hefe und etwas von dem Zucker dazu
- Geben Sie die angewärmte Butter, den restlichen Zucker, das Ei und die Zitrone hinzu und kneten Sie alles 5 bis 10 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts
- Lassen Sie den Teig etwa 45 Minuten zugedeckt gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat
- Bespannen Sie den Boden der Springform mit Backpapier und fetten Sie die untere Hälfte des Rahmens mit Butter ein
- Geben Sie den Hefeteig in die Springform, glätten Sie ihn mit einer bemehlten Teigrolle und ziehen Sie ihn mit bemehlten Fingern etwas am Rand hoch
- Lassen Sie den Teig auf dem Blech noch einmal gehen

Mohnmasse:

- Zwischenzeitlichen geben Sie für den Belag den Mohn, die Milch, den Zucker und den Vanillinzucker in einen Topf und kochen das Ganze ca. 5 Minuten unter Rühren zu einem dicken Brei (Vorsicht: Kann anbrennen!)
- Falls die Masse zu dünn ist, können Sie sie mit Semmelbröseln eindicken
- Geben Sie die Rosinen dazu und lassen Sie die Mischung etwas erkalten

Streusel:

- Bereiten Sie die Streusel zu, indem Sie zunächst Mehl und Zucker mischen und dann die zerlassene Butter hinzufügen und mit einer Gabel unterrühren

Backform füllen und Backen:

- Verteilen Sie dann die Mohnmasse mit Hilfe einer Gabel gleichmäßig auf den Teig
- Verteilen Sie die Streuselmasse in kleinen und größeren Stücken auf den Kuchen
- Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, bei 190° Ober- und Unterhitze oder **170° Umluft**, in beiden Fällen ca. 25 Minuten
- Lassen Sie ihn in der Form abkühlen, schieben Sie ihn auf ein Kuchengitter und lassen Sie ihn erkalten

Viel Spaß!