

Rezept

Mohnstreuselkuchen

Ein Rezept von Mohnstreuselkuchen, am 28.09.2023

Zutaten

Für die Mohnmasse:

500 ml Milch	75 g Butter
125 g milder Honig (z. B. Blütenhonig)	1 TL Zimt
250 g gemahlener Mohn	50 g Weichweizengrieß
2 Eier (M)	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 EL Rum (nach Belieben)	

Für die Streusel:

300 g Mehl	175 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	200 g weiche Butter
1 kräftige Prise Salz	

Für den Öl-Quark-Teig:

200 g Magerquark	100 ml Milch
100 ml neutrales Pflanzenöl	75 g Zucker
1 Prise Salz	400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	

Außerdem:

Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Backblech (ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Für die Mohnmasse Milch, Butter, Honig und Zimt aufkochen. Mohn und Grieß dazugeben und unter Rühren bei kleiner Hitze 2 Min. zu einem dicken Brei kochen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Mohnmasse ca. 1 Std. abkühlen lassen, dann die Eier, die Zitronenschale und nach Belieben den Rum unterrühren.
2. Inzwischen für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Fingern zu dicken Streuseln verkrümeln. Kalt stellen.

3. Für den Teig Quark, Milch, Öl, Zucker, Salz und 200 g Mehl in eine Schüssel geben und zunächst mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

4. Das restliche Mehl mit dem Backpulver mischen und unterkneten (nur kurz, sonst wird der Teig klebrig). Den Backofen auf 200° vorheizen.

5. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf dem Blech ausrollen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Mohnmasse darauf verstreichen, die Streusel darüber verteilen. Den Kuchen im Ofen (unten) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.