

## Rezept

# Mohnstreuselkuchen vom Blech

Ein Rezept von Mohnstreuselkuchen vom Blech, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>500 ml</b> Milch	<b>75 g</b> Butter
<b>125 g</b> milder Honig (z. B. Blütenhonig)	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>250 g</b> gemahlener Mohn	<b>50 g</b> Weichweizengrieß
<b>2 M</b> Eier	<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
<b>2 El</b> Rum (nach Belieben)	<b>300 g</b> Mehl (Type 405)
<b>175 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>200 g</b> weiche Butter	<b>1 kräftige Prise</b> Salz
<b>200 g</b> Magerquark	<b>100 ml</b> Milch
<b>100 ml</b> neutrales Pflanzenöl	<b>75 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>400 g</b> Mehl (Type 405)
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	Butter für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 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 Quark-Öl-Teig Quark, Milch, Öl, Zucker, Salz und 200 g Mehl in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Das restliche Mehl mit dem Backpulver mischen und unterkneten (nur kurz, sonst wird der Teig klebrig). Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
4. Ein Backblech einfetten. 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.