



Mohnkuchen



 Arbeitszeit: 30 min

 Koch- & Backzeit: 50 min

 1 Kuchen

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Streusel

- 300 g Weizenmehl Type 405
- 135 g Butter
- 110 g Zucker

Mohnmasse

- 750 g Milch
- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g Weichweizengrieß
- 150 g gemahlener Mohn
- 50 g gehackte Mandeln
- 250 g Quark (20%Fett)
- 1 Ei

Weitere Zutaten

- 200 g Pflaumenmus

Zubereitung

Die Zutaten für die Streusel miteinander verreiben. 2/3 davon in eine Springform (26 cm Durchmesser) geben, festdrücken und dabei einen ca. 5 cm hohen Rand formen.

Für die Mohnmasse Milch, Butter und Zucker aufkochen. Mohn, Grieß und Mandeln einrühren, 10 Minuten quellen lassen. Quark und Ei unterrühren. Die Füllung auf den Boden streichen.

Das Pflaumenmus als Kleckse auf die Mohnfüllung geben.

Restliche Streusel darüber verteilen.

Bei 180°C Ober.-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

