Mohn Grieß Streuselkuchen vom Blech



Von Kuchenfee

Für 1 Backblech oder eine hohe Form.

Hinweise:
Mohnback Variante oder Grieß durch Mohn ersetzten? Da gibt es meines Wissens nach keine Fausregel für daher würde ich wie folgt vorgehen : Mohnback durch gemahlenen Mohn ersetzten -> dafür 200g gemahlenen Mohn vor Verwendung mit mit 80ml heisser Milch & 50g Zucker quellen lassen. Grieß durch Mohn ersetzten -> Ich würde die Grießmenge zu gleicher Menge mit Mohn ersetzten. Ist die Masse noch viel zu weich würde ich nach und nach noch etwas Mohn unterrühren und weiter kochen. Falls einer meiner Leser Erfahrung damit haben, lasst mir doch bitte einen hilfreichen Kommentar da ????.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

400 g	Mehl
½ Würfel	Hefe
125 g	Milch
	warm
80 g	Zucker
1 x	Ei
60 g	Butter
1 Prise	Salz

FÜLLE

1 l	Milch
500 ml	Wasser
200 g	Zucker
180 g	Weichweizengrieß
40 g	Speisestärke
1 Päckchen	Mohnback
	Dr. Oetker
200 g	Sahne
3 x	Eier
250 g	Butter

STREUSEL

300 g	Mehl
180 g	Zucker
200 g	Butter
1 Prise	Salz

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

1. HEFETEIG

01 Hefe in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde formen & Hefe reinbrösel. Mit etwas Zucker & der warmen Milch bedecken. 5 – 10 Minuten stehen lassen bis die Hefe leicht aufschäumt.

02 Restliche Zutaten zum Vorteig geben und für 10 Minuten bei langsamster Geschwindigkeit in der Küchenmaschine verkneten lassen.

03 Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens eine Stunde ruhen lassen.

2. FÜLLE

01 Milch, Wasser, Mohnback & Zucker in einem großen Topf zum kochen bringen. Weichweizengrieß mit der Speisestärke verrühren und zur Flüssigkeit geben – weiterhin zum kochen bringen. Regelmäßig rühren.

02 Eier & Sahne verquirlen und zur heissen Flüssigkeit geben – mindestens 2 Minuten unter konstantem rühren blubbernd aufkochen.

03 Nachdem abbinden/aufkochen der Masse, den Topf vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Mit einem Deckel abdecken.

3. STREUSEL

01 Butter, Zucker, Salz & Mehl in einer Küchenmaschine mit einem Flachrührer zu Streusel aufarbeiten.

4. ZUSAMMENSETZEN

01 Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

02 Hefeteig zusammen drücken und auf die Größe des Bleches oder der Backform ausrollen.

03 Mohnfülle darauf geben & gleichmäßig verstreichen.

04 Streusel darauf verteilen und sofort in den vorgeheizten Ofen geben.

05 40 Minuten backen.

06 Vor dem verzehr 100% auskühlen lassen. Wenn der Kuchen noch heiß ist, ist die Füllung noch sehr wabbelig/weich – das ändert sicht sobald der Kuchen abgekühlt oder sogar gekühlt gegessen wird.