

# Mohnkuchen

Mohnkuchen für ein Blech

Zutaten:

1-2 Packungen Hefeteig von ODERfrucht

Für die Füllung:

350 g Zucker

250 g gemahlene Mohn

130 g Butter

50 g Mehl

Für die Streusel:

200 g kalte Butter

200 g Zucker

300 g Mehl

100 g Zucker



Hefeteig aus der Verpackung entnehmen und auftauen lassen, anschließend durchkneten und 30 min abgedeckt gehen lassen. Danach den Teig auf ein gefettetes Blech ausrollen und mehrmals mit dem Messer einstechen und abdecken. Die Butter erwärmen und den Zucker darin auflösen. Mehl, Mohn und etwas Wasser hinzufügen. Die Masse auf dem Blech verteilen. Die Zutaten für die Streusel verkneten. Die Streusel auf der Mohnmasse verteilen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und ca. 30 min backen. Stäbchenstichprobe!