

# Schlesischer Mohnkuchen

Menge: Siehe Tabelle unter „Zutaten“

Zutaten: Hefeteig nach dem Grundrezept  
Streusel nach dem Grundrezept

für die Füllung

	<i>Springform</i> Ø = 26cm	<i>Springform</i> Ø = 28cm	<i>Backblech</i> 30 X 40
Blaumohn	225g	250g	500g
Rosinen	50g	50g	100g
gemahlene Mandeln	50g	50g	100g
Sojamilch oder Kuhmilch	225 ml	¼ l = 250ml	½ l = 500ml
Zucker	100g	100g	200g
Vanillezucker	1 Päckchen	1 Päckchen	2 Päckchen

Zubereitung: Den Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Während der Hefeteig das zweite Mal geht die Füllung und den Streuselteig vorbereiten.  
Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen lassen.  
Den Mohn, Mandeln und Rosinen hinzufügen und kurz mitkochen.  
Die Masse auf dem Teig verteilen.  
Die Streuseln auf dem Kuchen verteilen.  
Bei 200°C 40min. Backen.

Tips: