

Mohnkuchen nach traditioneller Art



Zutaten:

Für den Boden:

- 375 g Dinkelmehl
- 150 g Butterwürfel, kalt
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 EL Mohnsamen



Für die Füllung:

- 1 Liter Milch
- 250 g gemahlener Mohn
- 100 g Weichweizengrieß
- 100 g Zucker
- 50 g Pflaumenmus
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Zitronenabrieb von einer Biozitrone
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- ½ TL Zimt
- 1 Ei + das Eiweiß vom Teigrezept
- Extra: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Teig das Mehl, 1 EL Mohn, Puderzucker und 1 Prise Salz vermischen.

Dann das Eigelb und die kalten Butterwürfel hinzugeben und verkneten. Nach und nach ca. 50-75 ml kaltes Wasser zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde kühlen.

Den Teig herausnehmen und auf einer bemehlten Fläche ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Eine runde Kuchenform mit

Backpapier auskleiden, die dünne Teigplatte hineinlegen, den Boden andrücken und den Teigrand formen. Überstehenden Teig abschneiden und zu einer Kugel formen, Teigkugel kühlen.

Für die Füllung die Milch mit Zucker, Zimt, Vanillezucker und Zitronenabrieb aufkochen.

Den Mohn mit Grieß und Vanillepuddingpulver vermischen, dann in die kochende Milch einrühren. Die Hitze auf die mittlere Stufe zurückschalten und 2-3 Minuten rührend kochen. Die Masse in eine kalte Schüssel umfüllen und 5-7 Minuten auskühlen lassen. Nun das Ei und Eiweiß, das Öl und das Pflaumenmus gründlich einrühren.

In die Form füllen und glattstreichen. Die gekühlte Teigkugel mit der groben Reibe über die Mohnfüllung reiben, so, dass kleine Streuselraspeln entstehen.

Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.

Den Kuchen ca. 45-50 Min. backen. Kompletterkälten lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.