

Schlesischer Mohnkuchen

Dieser Schlesische Mohnkuchen schmeckt mit fluffigem Hefeteig, saftiger Mohnfüllung und knusprigen Streuseln genauso lecker wie bei Oma.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Hefeteig:

200 ml Milch

50 g Butter oder Margarine

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pr. Salz

Mohn-Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (je 250 g)

2 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

200 g Schmand

250 g Speisequark (Magerstufe)

Streuselteig:

300 g Weizenmehl

150 g Zucker

200 g weiche Butter

Wie backe ich schlesischen Mohnkuchen?:

1 Vorbereiten:

Die Milch erwärmen und darin Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Mohn-Füllung zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren.



- ④ **Teig ausrollen und Mohn-Füllung verstreichen:**
Das Backblech fetten. Teig aus der Schüssel nehmen, nochmal kurz durchkneten und auf dem Blech ausrollen. Darauf die Mohnmasse verstreichen und den Kuchen nochmals 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- ⑤ **Streuselteig zubereiten:**
Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf der Mohnmasse verteilen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Den schlesischen Mohnkuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

