




# Thüringer Mohnkuchen

Ein Kuchen vom Blech mit gemahlenem Mohn und gehackten Mandeln

etwa 16    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett

### Hefeteig:

200 ml Milch  
75 g Butter  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz

### Belag:

2 Eiweiß (Größe M)  
Fett  
1 l Milch  
125 g Grieß  
250 g gemahlener Mohn  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
100 g Dr. Oetker gehackte  
Mandeln

### Außerdem:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter zerlassen.

## 2 Hefeteig:

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. Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 3 Teig auf dem Backblech ausrollen.



- ④ **Belag:**  
Eiweiß sehr steif schlagen. So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Milch in einem großen Kochtopf aufkochen und vom Herd nehmen. Erst Grieß, Mohn, Zucker und Vanille-Zucker unterrühren, dann das Eigelb und die übrigen Zutaten. Masse aufkochen, etwas aufkochen lassen und den Eischnee unterheben. Mohnmasse auf den Teig streichen und den Kuchen nochmals etwa 15 Min. gehen lassen.

- ⑤ Das Blech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Mohnkuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost abkühlen lassen

- ⑥ Kuchen in Stücke schneiden und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Frisch gemahlener Mohn ist im Reformhaus erhältlich.

