



Mohn-Walnuss-Kuchen mit Streuseln

superlecker

Für 1 Springform à Ø 28 cm bzw. 12 Stücke

Teig: 160 g Dinkelvollkornmehl ♦ 80 g Butter ♦ 50 g Vollrohrzucker (alternativ: Rohrohrzucker) ♦ 1 P. Bourbon-Vanillezucker ♦ 2 TL Weinstein-Backpulver ♦ **Belag:** 1 Bio-Zitrone ♦ 125 g gemahlener Mohn ♦ 60 g Weichweizengrieß ♦ 75 g Vollrohrzucker (alternativ: Rohrohrzucker) ♦ 1 P. Bourbon-Vanillezucker ♦ 500 ml Milch ♦ Salz ♦ 1 Ei ♦ 40 g Walnusshälften ♦ 40 g Rosinen (s. Tipp) ♦ **Streusel:** 50 g Butter ♦ 90 g Dinkelvollkornmehl ♦ 40 g Vollrohrzucker (alternativ: Rohrohrzucker) ♦

Außerdem: 1 Springform à Ø 28 cm ♦ Fett für die Form ♦

Auf Wunsch: 1–2 EL Puderzucker

1. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und 1–2 EL kaltes Wasser in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührers oder mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Inzwischen für den Belag Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und 1 TL Schale fein abreiben. Schalenabrieb mit Mohn, Grieß, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermischen. Milch und 1 Prise Salz in mittlerem Topf aufkochen und anschließend vom Herd nehmen. Mohn-Grieß-Mischung mit einem Schneebesen in die heiße Milch einrühren, zurück

auf den Herd stellen und unter Rühren ca. 2–3 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. In eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Inzwischen Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Streusel Butter ca. 1 cm groß würfeln und mit Mehl und Zucker mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Springform fetten. Teig mit den Händen hineindrücken, dabei einen 1 cm hohen Rand formen. Weiter für den Belag Ei trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Walnüsse grob hacken und mit Rosinen und Eigelb unter die Mohn-Grieß-Masse rühren. Eischnee mit einem Schneebesen unterheben. Mohnmasse auf den Teig geben und glatt streichen. Mit den Streuseln bestreuen und ca. 30–35 Minuten backen. Abkühlen lassen und auf Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren (s. Tipp).

Zeit: ca. 40 Minuten Arbeitszeit, 35 Minuten Backzeit,

1 Stunde 30 Minuten Wartezeit

Pro Stück: ca. 349 kcal, 1460 kJ, 8 g EW, 37 g KH, 19 g F, 3 BE

KÜCHEN-TIPPS

➤ Geben Sie statt Rosinen 40 g grob gewürfelte getrocknete Soft-Aprikosen in die Mohnmasse.

➤ Garnieren Sie den Kuchen statt mit Puderzucker mit feinen Streifen eines Zitronen-Puderzucker-Gusses.