

Mariannes Mohnkuchen

Hefeteig herstellen:

500 g Mehl
2 Eier
60 g Zucker
80 g Butter
1 Würfel frische Hefe
250 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
1 Verschlusskappe Rum
1 Vanillezucker

Hefeteig ca. 30 – 45 Minuten gehen lassen bis er die doppelte Größe erreicht hat

Mohnfüllung herstellen:

500 ml Milch
40 g Butter
60 g Grieß



aufkochen und 5 Min. quellen lassen

200 g Mohn gemahlen
80 g Zucker
2 Eier
2 El. Rum

Rosinen oder Granberry nicht zerkleinert nach Belieben kann auch weggelassen werden

je 50 g Zitronat und Orangeat fein gemahlen

Den gegangenen Hefeteig in zwei Teile teilen. Auf bemehlten Backpapier zum Rechteck ausrollen → halbe Mohnmenge darauf verteilen, die Seiten etwas einrollen und mit Hilfe des Backpapiers den Kuchen einrollen → den Kuchen auf ein mit Backpapier belegte Blech legen → mit der zweiten Hälfte genauso Verfahren → nochmal eine ½ Stunde gehen lassen

Backofen vorheizen
190 ° C Ober-/Unterhitze
ca. 45 Minuten backen

mit Puderzucker oder Glasur servieren