

Mohn-Streuselkuchen mit Vanille-Grieß-Pudding

799

Typ: Verschiedenes **Quelle:** Chefkoch.de

Bemerkungen:

Zutaten: 4 Portionen

Für den Teig:

180 g Zucker
180 g Butter, weiche
1 Ei
360 g Mehl, gesiebt
1 Tüte Backpulver

Für die Füllung:

1 L Milch
½ L Wasser
300 g Zucker
175 g Grieß
½ Tüte Puddingpulver (Vanillegeschmack)
350 g Mohn
250 g Butter
1 Becher Sahne
3 Ei(er)
2 cl Amaretto
2 cl Rum

Für die Streusel:

150 g Zucker
150 g Butter
250 g Mehl
Fett für das Blech

Rezept: Für den Teig Butter, Zucker schaumig rühren. Dann das Ei unterschlagen. Mehl, Backpulver und durch ein Sieb unter die Eiermasse kneten. In Folie gewickelt ca. 30 min. kaltstellen.

Für die Füllung Milch, Wasser, Zucker aufkochen. Grieß, Puddingpulver und Mohn mischen. Unter Rühren in die Milch einrieseln lassen. Ca. 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Butter in Flöckchen unterrühren, bis sie sich auflöst. Die Mohnfülle erkalten lassen.

Für die Streusel alle Zutaten mischen und mit kalten Händen zu Streuseln verarbeiten.

Den Teig ausrollen. Ein tiefes Blech (ca. 32 x 36 cm) fetten und den Teig auf das Blech legen. Sahne und Eier verrühren. Mit Amaretto und Rum verfeinern und unter die erkalte Mohnmasse rühren. Das Ganze auf den Teig streichen und die Streusel darüber verteilen.

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 30 min. backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.