
Typ: Verschiedenes **Quelle:** ???

Bemerkungen: Sehr gehaltvoll!

Zutaten STREUSEL
440 g Mehl
250 g Zucker
Salz
20 g Vanillezucker
270 g Butter (kalt; in Stücken) plus
etwas fürs Backblech

FÜLLUNG
500 g Milch
300 g Mohnsaat (gemahlen)
100 g Butter (in Stücken)
120 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Weichweizengrieß
1 Tl Zimt
2 Eier (KI. M)
300 g Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)

Rezept:

1. Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker und Butter in einer Schüssel mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel (650 g) auf den Boden eines eingefetteten Backblechs geben und fest andrücken (z.B. mit einem Glasboden). Restliche Streusel umfüllen und kühl stellen.
2. Streuseiboden im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Um 160 Grad) auf der mittleren Schiene 18-20 Minuten hellgelb vorbacken.
3. Für die Füllung Milch in einem kleinen Topf mit Mohn, Butter, Zucker, Salz, Grieß und Zimt langsam aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren mit dem Kochlöffel 4-5 Minuten kochen lassen, bis die Masse andickt. Eier nacheinander zugeben und unterrühren. Die Mohnmischung vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
4. Mohnmischung mit einem Spatel gleichmäßig auf dem Streuselboden verteilen. Preiselbeeren in Klecksen darauf verteilen. Mit den restlichen Streuseln bestreuen und im heißen Backofen auf der mittleren Schiene weitere 35 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren,

ZUBEREITUNGSZEIT 2:10 Stunden plus Kühlzeit
PRO STÜCK 7 g E, 23 g F, 41 g KH = 420 kcal (1758 kJ)