Ein Mohnkuchen

Für eine rechteckige Backform von 25 x 36 cm

Z u t a t e n

Hefeteig	Mohnmasse	Guss
15 g frische Hefe	675 ml Milch	½ Päckchen Vanillepudding
100 ml lauwarme Milch	135 g Gemahlener Blaumohn	250 ml Milch
320 g Mehl	75 g Butter	70 g Zucker
80 g Butter	110 g Zucker	2 Eier (M)
40 g Zucker	75 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz
½ TL Salz	3 EL Rum	30 g Speisestärke
2 Eier (M)		

1. Hefe einem Teil der Milch lösen und mit Mehl, Butter, Zucker Eiern und Salz in der Küchenmaschine verkneten. Nur soviel der Milch zugeben bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Mohn, Butter und Zucker aufkochen und den Grieß unterrühren und 2-3 Minuten köcheln. Die Masse abkühlen lassen und den Rum unterrühren.

3. Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, abkühlen lassen. den Pudding mit Klarsichtfolie abdecken, damit keine Haut entsteht.

4. Backform mit Butter einfetten. Hefeteig durchkneten und ⅔ davon auf der Bodenfläche der Form ausrollen. Den Rest für eine spätere Verwendung einfrieren, wenn gewünscht. Die Mohnmasse auf dem Teig verteilen.

5. Die Eier trennen. Eigelb und Salz unter den Pudding rühren. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker zugeben, dann abwechselnd mit der Stärke unter die Puddingcreme rühren. Den Guss auf der Mohnmasse verteilen.

6. Bei 180 °C auf der untersten Schiene 40’ backen. Keine Umluft!