

## Mohnbeugel #569

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Mohn  
Blechkuchen

\* Hefeteig:

500 g Mehl  
30 g Hefe  
100 g Zucker  
1 pn Salz  
100 g weiche Butter  
1/4 l Milch

\* Mohnmasse:

1 1/2 l Milch  
1 pn Salz  
250 g Hartweizengrieß  
500 g frischgemahlener Mohn  
250 g Zucker  
250 g Rosinen  
250 g Weinbeeren  
6 Eier

\* Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
2 tb Milch  
Mehl zum Bearbeiten des  
-- Teiges  
Butter für die Saftpfanne

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde krümeln. Etwas Zucker über die Hefe streuen, restlichen Zucker, Salz und Butterflöckchen auf dem Mehlsrand verteilen. Die Milch leicht erwärmen und über die Hefe gießen. Die Hefe in der Milch auflösen, dann von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig kräftig durchkneten bis er glänzt. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (ca. 30 Minuten). In der Zwischenzeit die Milch mit dem Salz zum Kochen bringen, den Grieß einstreuen und einen dicken Brei kochen. Mohn, Zucker, Rosinen und Weinbeeren unterrühren. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die Eier unterrühren. Auskühlen lassen. Den Hefeteig noch einmal durchkneten und halbieren. Jede Hälfte zu einer Kugel formen. Die Saftpfanne gut einfetten. Eine Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Saftpfanne legen. Den Rand rundherum hochdrücken. Die Mohnmasse gleichmäßig daraufsetzen. Die andere Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 50x30 cm ausrollen. Mit einem Kuchenrädchen in ca. 1 cm

breite Streifen schneiden und damit ein Gitter auf die Mohnmasse legen. Der Abstand zwischen den einzelnen Teigstreifen beträgt ca. 3 cm. Das Eigelb mit der Milch verquirlen, die Teigstreifen damit bestreichen. im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas:Stufe 3) auf der mittleren Einschubleiste 30-35 Minuten backen. Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

Tip: Gemahlene Mohn sollte man ganz frisch verwenden, denn er wird sehr schnell ranzig. Wenn man zu Hause keine Mohnmühle hat: Im Reformhaus kann man sich den Mohn mahlen lassen. Dann gleich verbrauchen! Tip: Wenn im Rezept von einer bemehlten Arbeitsfläche die Rede ist, sollte man sie nur ganz dünn mit Mehl bestäuben. Der Teig nimmt sonst zu viel Mehl auf und er bekommt eine andere meist schlechtere - Konsistenz.

Quelle: Essen & Trinken 11/81 Erfasst von Sylvia Mancini