

Mohn-Streuselkuchen

Die herrliche Kombination aus zartem Mürbeteig und einer überaus saftig-aromatischen Mohnmasse bringt einen außergewöhnlich schmackhaften Kuchen hervor! Der Kuchen schmeckt über Tage hinweg saftig und lecker und kann somit bestens für Veranstaltungen und Feiern am Vortag zubereitet werden.

Gerne kann der himmlische Mohnkuchen in einer Springform zubereitet werden. Umrechentabellen für die richtige Zutatenmenge lassen sich im Internet finden.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech mit 38 x 25cm

Für den Mürbeteig:

400g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 450g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.
[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan

225g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

145g Zucker

1 TL Backpulver

2 Eier

1 Prise Salz

Für die Füllung:

500ml Milch (ggf. laktosefrei)
250g gemahlener Mohn
100g Hirse-, Reis- oder Buchweizengrieß
120g Butter (ggf. laktosefrei)
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Rum oder einige Tropfen Rumaroma
1 Glas (360g) Apfelmus
2 Eier, verquirlt
60g Rosinen

Für den Streuselbelag:

80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 95g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.
40g Zucker
1 P. Vanillezucker
1/2 TL Zimt
40g Butter (ggf. laktosefrei)

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in kleinen Flöckchen und Ei zugeben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig, je nach Rezept, gleichmäßig in einer gefetteten Form verteilen, einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig mitsamt der Form 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, unterdessen den Belag zubereiten.
2. Milch, Mohn, Grieß, Zucker, Vanillezucker und Salz in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Herdplatte ausschalten und den Topf vom Herd nehmen. Die Butter in Stücken dazugeben und schmelzen lassen. Dann das Apfelkompott und Rum unterrühren. Masse einige Minuten abkühlen lassen, dann Eier und Rosinen untermischen.
3. Für den Streuselbelag alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Händen abbröseln.
4. Die Mohnmasse auf dem Mürbeteig verteilen, dann die Streusel darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und

Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form komplett auskühlen lassen.

Milchfrei- Tipp: Für den Teig 200g vegane Margarine einsetzen. Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz tauschen. Butter für den Streuselbelag durch 30g vegane Margarine ersetzen.



