

## Schlesischer Mohnkuchen:

### Teig:

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
200 ml Milch  
2 kleine Eier  
100 g Zucker  
100 g Margarine  
1 Prise Salz

### Füllung:

3 m.-große Eier  
1 ½ Liter Milch  
180 g Grieß oder Haferflocken oder Vanillepudding oder Quark  
500 g gemahlener Mohn  
200 g Zucker  
150 g gemahlene Mandeln

### Streusel:

150 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
300 g Mehl  
½ TL Zimt  
200 g Butter

### Zubereitung:

Die Hefe in warmer Milch (50 ml) verrühren und 15 Min. gehen lassen.

Danach die Hefemilch mit 500 g Mehl, 2 kl. Eier, 100 g Zucker, 100 g flüssiger Margarine, der restlichen Milch und 1 Pr. Salz verkneten. Den Teig ca. 1 Std. gehen lassen.

Vor dem Ausrollen auf einem gefetteten Backblech erneut kneten.

3 Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. 1,5 l Milch in einem großen Topf aufkochen und von der Kochstelle nehmen.

500 g gemahlener Mohn und 300 g Zucker verrühren, Grieß oder Haferflocken oder 1 Pck. Vanillepudding oder Quark zufügen, dann die 3 Eigelbe, die Zitronenschale und 150 g gemahlene Mandeln zufügen. Die Masse aufkochen, etwas abkühlen lassen und den Eischnee unterheben. Die Masse auf dem Hefeteig verteilen.

Für die Streusel 150 g Zucker, 1 Vanillinzucker, 300 g Mehl, Zimt und 200 g flüssige Butter zu Streuseln verarbeiten und auf dem Mohnkuchen verteilen.

Den Backofen auf 50° C vorheizen, ausschalten und den Kuchen darin noch einmal ca. 15 Min. gehen lassen. Danach den Kuchen bei 180° C ca. 30 Min. backen.

