

DAS MOHNSTREUSEL-REZEPT

Hefeteig:

400 g	Mehl
30 g	Hefe
gut 1/8 l	Milch
1	Ei
100 g	Butter

Belag:

¼ Liter	Milch
50 g	Butter
125 g	Zucker
100 g	Gries
250 g	gemahlener Mohn
50 g	gehackte Mandeln
1	Ei

Streusel:

200 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Päck.	Vanillezucker
etwas	Salz und Zimt
100 g	Butter

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit Zucker, lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Die restliche Milch, Ei und zerlassene Butter zufügen und mit dem Vorteig vermischen. Anschließend von der Mitte aus alles zusammen so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Dann ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmal 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Milch mit der Butter aufkochen. Mohn, Gries, Zucker und Mandeln dazugeben und abkühlen lassen. Dann erst das Ei unterrühren. Den Belag gleichmäßig auf den Teig streichen.

Die Zutaten für die Streusel werden alle zusammen in einer Schüssel vermengt und dann über den Belag gestreut.

Bei 175° C 25-30 Minuten backen. – Lasst es Euch schmecken!

mia mohnstreusel
pappelallee 18
10437 berlin (prenzlauer berg)

öffnungszeiten:

mo, mi + do 11-19 uhr
fr 11-15 uhr | sa 11-17 uhr

