

# Schlesischer Mohnkuchen



## Zubereitung Hefeteig

In lauwärmer Milch die Hefe auflösen. Ein EL vom Zucker und 2 EL vom Mehl einmischen und an einem warmen Ort 15-30' gehen lassen. Achtung, schäumt auf doppelte Menge auf!  
Vorteig zu den übrigen Zutaten geben und gut durchrühren. Erneut 1 h abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

## Zubereitung Mohnfüllung

In die kalte Milch den Grieß einrühren und unter Rühren aufkochen. Über den Mohn geben, mischen. Mohn 15 Minuten quellen und auskühlen lassen. Alle anderen Zutaten untermischen.

## Mohnkuchen backen

Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche vorsichtig ausrollen. Mit Rand der Springform Teigboden ausstanzen. Springform zusammensetzen, Formboden bemehlen, Teigboden einlegen, aus restlichem Teig eine lange Wurst formen und damit dreiecksförmig den Übergang Teig-Form abdichten (ca. 1 cm hoch).  
Darüber die Mohnmasse schichten.  
Kuchen 15' gehen lassen. 45 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) backen.

Für die **Zuckerglasur** den Puderzucker fein sieben, mit den Flüssigkeiten Klümpchen-frei mischen und damit den abgekühlten und entformten, auf einem Rost stehenden Kuchen bestreichen. Glasur trocknen lassen und den Mohnkuchen vorsichtig vom Springformboden auf eine Kuchenplatte gleiten lassen.

## Zutaten für 1 runde Springform (27 cm)

### Hefeteig

180 g Mehl  
14 g frische Hefe  
75 ml lauwarme Milch  
50 g Butter (zimmerwarm)  
2 EL Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz

### Mohnfüllung

500 g frisch gequetschter Blaumohn  
780 ml Vollmilch  
3 EL Weichweizengrieß  
100 g frisch gemahlene Mandeln  
5 bittere Mandeln (gemahlen)  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
63 g Butter (1/4 Stück)  
1 Prise Salz

### Zuckerglasur

125 g Puderzucker  
1 EL Rum oder Wasser  
1 EL Zitronensaft