

Mohnkuchen mit Streusel



Sehr leckerer Kuchen

Vermutlich ist das der erste Mohnkuchen, den ich zubereite und backe. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern, schon einmal mit Mohn gebacken zu haben.

Ich habe nach Rezepten für Mohnkuchen im Internet recherchiert. Und stieß auf wirklich sehr umfangreiche und somit sehr mächtige Rezepte. Da wird für die Mohnfüllmasse mit Quark hantiert, oder mit Schlagsahne oder mit Schmand. Und für den Boden der Kuchen wird ein Hefeteig oder eine Quark-Öl-Teig zubereitet.

Mir war das alles zuviel und zu mächtig. Ich habe für die Mohnfüllmasse nur Milch verwendet. Für Süße sorgt Honig. Für Bindung Eier. Und für Aroma und Würze Rum, Zimt und Zitronenschalen-Abrieb.

Für den Boden habe ich einen einfachen Mürbeteig nach meinem Grundrezept zubereitet.

Und die Streusel habe ich ebenfalls nach meinem Grundrezept zubereitet.

Fertig ist ein sehr einfacher, aber sehr leckerer Kuchen mit Mohn und Streuseln. Mehr braucht man nicht.

Mohnkuchen mit Streuseln



8. März 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Kuchen](#)

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

1 Stunde

Gesamtzeit

1 Stunde, 10 Minuten



Zutaten

Für die Mohnmasse

- 500 ml Milch
- 75 g Butter
- 125 g Honig
- 1 TL Zimt
- 200 g gemahlener Mohn
- 100 g Hartweizengrieß
- 2 Eier
- Zitronenschalen-Abrieb (1 Bio-Zitrone)
- 3 EL Rum

Für die Streusel

- [Grundrezept](#)

Für den Mürbeteig

- [Grundrezept](#)

Anleitung

1. Milch, Butter, Honig und Zimt in einem Topf erhitzen.
2. Mohn und Grieß dazugeben und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen bei geringer Temperatur 2 Minuten zu einem dicken Brei kochen.
3. Mohnmasse 1 Stunde abkühlen lassen.
4. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
5. Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.
6. Eier aufschlagen und zu der Mohnmasse dazugeben.
7. Schale der Bio-Zitrone mit einer Küchenreibe in eine Schale abreiben und ebenfalls dazugeben.
8. Rum dazugeben.
9. Alles mit dem Schneebesen gut unterrühren.
10. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze erhitzen.
11. Eine Spring-Backform mit Backpapier auslegen.
12. Mürbeteig darin zu einem Boden ausdrücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen.
13. Mohnfüllmasse hineingeben und gut verteilen und verstreichen.
14. Streusel mit der Hand krümelig oben auf die Füllmasse geben und verteilen.
15. Auf mittlerer Ebene im Backofen 1 Stunde backen.
16. Herausnehmen und gut abkühlen lassen.
17. Spring-Backform und Backpapier entfernen.
18. Stückweise anschneiden und servieren.
19. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Hartweizengrieß](#),
[Honig](#),
[Milch](#),

Mohn,
Mürbeteig,
Rum,
Streusel,
süß,
Zimt,
Zitrone

© 2025 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/03/08/mohnkuchen-mit-streusel/>