Schlesischer Mohnkuchen

Teig:

500	g	Mehl
75	g	Zucker
75	g	Butter
2		Eier
40	g	Hefe (1 Würfel)
250-300	ml	Milch

Zucker, Butter und Eier verrühren. In der Zwischenzeit Milch leicht erwärmen. (Nicht wärmer als lauwarm!) Hefe in die Masse bröseln, einen Schuss der warmen Milch zugeben und alles verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Dann Esslöffelweise Mehl und Milch zugeben, verkneten bis der Teig eine breiige, halbflüssige Konsistenz hat. Er darf nicht zu fest sein.

Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Füllung:

2	P	Mohnback oder 250 g frisch gemahlenen Mohn
1	Handvoll	eingeweichte, abgetropfte Rosinen
6-8	Tropfen	Backöl Bittermandel
3-4	EL	heißes Wasser

Mohnback/Mohn mit dem Bittermandelöl und dem heißen Wasser glattrühren.

Streusel:

150	g	Mehl
75	g	Zucker
75	g	Butter oder Margarine

Zutaten schnell mit der Hand zu Streuseln verkneten.

Teig noch einmal durchkneten, sollte er kleben, noch etwas Mehl unterkneten, ca. 1,5 cm dick ausrollen, die Mohnfüllung darauf streichen und die Rosinen gleichmäßig auf der Mohnmasse verteilen. Alles zu einer Rolle formen, mit der Naht nach unten auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen, die Streusel darauf verteilen und bei 220°C Ober-/Unterhitze 20-30 Minuten backen.
Sofort vom Backblech nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Den erkalteten Kuchen mit einem Guss aus 250 g gesiebtem Puderzucker und 3-4 EL kaltem Wasser bestreichen.