



MOHNKUCHEN

Füllung: ♥

¼ Liter Milch
1 Pck. Puddingpulver Vanille
120 gr. Zucker
200 gr. Mohn, gemahlen
2 Eier

Teig: ♥

300 gr. Butter
160 gr. Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
1 Pck. Puddingpulver Vanille
10 EL Milch
400 gr. Mehl
1 Pck. Backpulver



♥ Für die Füllung die Milch mit Puddingpulver und Zucker glattrühren. Gemahlene Mohn ZUFÜGEN und unter Rühren aufkochen lassen. Die Masse abkühlen lassen und dann die Eier unterrühren.

♥ Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Puddingpulver mit der Milch glattrühren und zum Teig geben. Dann Mehl und Backpulver unterrühren. Falls der Teig sehr fest ist, einfach noch ein Schluck Milch dazu geben 😊 Dann die Hälfte des Teiges in eine gut gefettete und bemehlte Gugl-Form füllen. Darauf die Mohnfüllung und dann den restlichen Teig geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-/Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten ca. 60 Minuten backen-Stäbchenprobe machen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Ich finde, er schmeckt am nächsten Tag noch viel besser, falls er es bis dahin überlebt 😊♥♥♥