



MOHNSTREUSEL

POPPYSEED CRUMB CAKE

für ein Ofenbackblech / for one oven baking sheet

Zutaten Boden

150g Zucker
200g Butter
1 Ei
350g Mehl, gesiebt
1 Pk. Backpulver

Zutaten Füllung

1 l Milch
½ l Wasser
200g Zucker
180g Grieß
1 Tüte Vanillepuddingpulver
350g Mohn
½ Zitrone
200g Margarine/Butter
200ml Schlagsahne
3 Eier
1 Fläschchen Bittermandelaroma
1 Fläschchen Rumaroma

Zutaten Streusel

200g Butter
120g brauner Zucker
250g Mehl
Prise Salz

Ingredients Crust

¾ cup sugar
¾ cup butter
1 egg
2 ½ cup flour
1 tbsp baking powder

Ingredients Filling

35 fl. Oz milk
17 fl. Oz water
1 cup sugar
1 cup semolina
1 pk. Instant vanilla pudding powder
2 cups poppyseeds
½ lemon
¾ cup butter
1 cup heavy whip cream
3 eggs
1 tsp almond extract
1 tsp rum extract

Ingredients Crumbs

¾ cup butter
½ cup brown sugar
1 ½ cups flour
Pinch of salt

Zubereitung Boden

1. alle Zutaten miteinander verkneten, in Frischhaltefolie geben und circa 30min kaltstellen
2. anschließend ein Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und den Teig mit Mehl bestäubt auf dem Backpapier ausrollen und dann auf das Backblech ziehen

Zubereitung Füllung

1. Milch, Wasser und Zucker zum kochen bringen
2. Mohn, Grieß und Puddingpulver vermischen, in die kochende Milch rühren und anschließend Abrieb einer halben Zitrone und Butter unterheben – vollständig auskühlen lassen
3. Eier, Schlagsahne, Bittermandel- und Rumaroma verrühren und zur kalten Mohnmasse mischen und auf den Boden im Backblech gießen

Zubereitung Streusel

1. alle Zutaten miteinander mischen, mit der Hand zu Streuseln formen und auf der Mohnmasse verteilen
2. bei 200°C Ober/Unterhitze circa 30-35 min backen

Instructions Crust

- 1. combine all ingredients, wrap in plastic wrap and chill for 30 min**
- 2. place parchment paper on your work surface, sprinkle a little with flour and roll out dough on parchment, and then transfer into your baking sheet**

Instructions Filling

- 1. bring milk, water and sugar to a boil**
- 2. combine poppyseeds, semolina and pudding powder, whisk into boiling milk, reduce to medium heat and fold in zest of 1/2 lemon and butter – let cool off completely**

3. whisk together eggs, heavy whip cream, almond and rum flavor, mix with poppyseed mixture and pour onto crust in baking sheet

Instructions Crumbs

1. mix everything together by hand and sprinkle crumbs on poppyseed filling

2. bake at 375°C for about 30-35 min

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lillykuerten @lillysgermanbakery

