

# Mohn-Grieß-Kuchen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

380 g Universalmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
200 ml lauwarme Milch  
80 g zerlassene Butter

### Grieß-Mohn-Belag:

1 l Milch  
130 g Grieß  
200 g Zucker  
200 g gemahlener Mohn  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
2 Dotter (Größe M)  
100 g gehackte Mandeln  
2 Eiklar (Größe M)

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links nach rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einem befetteten Randblech (30 x 35 cm) gleichmäßig ausrollen.

## 3 Grieß-Mohn-Belag:

Für den Belag Milch aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Grieß, Zucker, Mohn, Vanille-Zucker, Zitronenschale, Dottern und Mandeln dazugeben und verrühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Den Belag auf dem Teig verteilen.

- 4 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**



Dr. Oetker Österreich

- 5 Zum Bestreuen:  
Den noch warmen Kuchen mit Staubzucker bestreuen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33