



Mohnkuchen

Zutaten Mürbeteig: (26er Springform)

100g Zucker
200g Butter (Zimmertemperatur)
1 Ei
300g Mehl
Prise Salz

Zutaten Füllung:

6 Eigelb
20g Mehl
5 TL Vanille-Extrakt
100g Zucker
20g Stärke
500ml Milch
200g Mohn

Zubereitung Mürbeteig:

Butter weiß schaumig schlagen, Zucker zufügen und vermengen, jetzt das Ei dazu geben, kurz verkneten, das Mehl und die Pr. Salz zufügen, jetzt nochmal kurz mit der Hand verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen und für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Zubereitung Füllung:

Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eigelb, Mehl, Zucker, Vanille-Extrakt und Stärke mit einander vermischen.

Milch aufkochen, kurz abkühlen lassen, nun einen Teil der leicht abgekühlten Milch zur Eimischung geben, verrühren und alles in den Topf zur Milch geben, jetzt zu einem Pudding aufkochen lassen, am Schluss den Mohn unterrühren.

Mürbeteig in die Backform drücken, Mohnmasse auf dem Teig draufgeben (ich habe mir vom Mürbeteig noch etwas aufgehoben und noch oben auf der Mohnmasse darauf verteilt) und ca. 40 Min. backen.