

Mohn-Streuselkuchen

Teig:

250ml Reismilch
500g Mehl
125g Margarine
80g Zucker
40g Vanillezucker
1 Pck Trockenhefe
Prise Salz

Mohnfüllung:

300ml Sojamilch
200g Mohn
100g Zucker
2 TI Stärke + 2-3 El Wasser (dazu geben wenn die restlichen Zutaten kochen)
Rosinen nach Belieben

Streusel:

300g Mehl
200g Zucker
150g Margarine
1 Pck Vanillezucker

Bodenteig zubereiten und auf einem Blech ausrollen. Die Mohnfüllungs-Zutaten in einem Topf zusammenrühren und zum Kochen bringen, anschließend auf dem Boden verteilen. Streusel-Teig zubereiten und auf den Kuchen verteilen.

Bei 150 °C ca. 30 Minuten backen.