

# 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.