

Mohnschnitte mit Kirschen



225	g	weiche Butter
300	g	Rohrzucker
1	Msp.	Zimt
1	Prise	Salz
1	Pck.	Bourbon Vanillezucker
5		Eier
1		unbehandelte Zitrone (nur die abgeriebene Schale)
300	g	Weizenmehl Type 550
5	TL	Backpulver gesiebt
150	g	Dampfmohn
225	g	Vollmilch-Naturjoghurt
800	g	Sauerkirschen (2 Gläser)

Zutaten für den Streuselteig:

150	g	Weizenmehl Type 550
100	g	Rohrzucker
100	g	Butter, fest

Butter, Zucker und Gewürze mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterschlagen. Zitronenschale, Mehl, Backpulver und Mohn mit dem Löffel einrühren. Anschließend den Joghurt unterrühren. Ein Backblech gut einfetten, einen Backrahmen darauf geben und die Mohnmasse verteilen, glatt streichen. Kirschen abtropfen lassen und leicht in die Masse drücken. Aus den restlichen Zutaten schnell einen Streuselteig herstellen. Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Bei 160°C Umluft ca. 30 – 35 min backen.

