



Leckere Rezeptidee

Mohnschnitte mit Kirschen

Zutaten:

225 g weiche Butter	150 g Dampfmohn
300 g Rohrzucker	225 g Vollmilch-Naturjoghurt
1 Msp. Zimt	800 g Sauerkirschen (2 Gläser)
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	

Zutaten für den Streuselteig:

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

Zubereitung:

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.



*Viel Erfolg beim Kochen und Backen
... wünscht Ihre Winkler-Mühle!*

Winkler Mühle • Dorfstraße 1 • 91189 Gustenfelden
Telefon 09122 831855 • Fax 09122 831857 • laden@winkler-muehle.de
www.winkler-muehle.de