Schlesischer Mohnkuchen

Was für die Rheinländer die Apfeltorte oder die Schwaben der Träubleskuchen, das ist für die Schlesier dieser Mohnkuchen, auf dem die Streusel nicht fehlen dürfen.

Teig: knapp 1/4 Liter lauwarme Milch, 75 g Butter oder Margarine, 1–2 Eier, 60 g Zucker, 1/2 Teelöffel Salz, 500 g Mehl, 30 g Hefe, Margarine zum Einfetten.
Belag: 75 g geschälte Mandeln, 3/4 Liter Milch, 75 g Butter oder Margarine, 150 g feiner Grieß, 2 Eier, 250 g gemahlener Mohn, 125 g Zucker, abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone.
Streusel: 100 g Butter, 60 g Zucker, 175 g Mehl, 1 Messerspitze Salz, Zimt

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen, wie auf Seite 64 beschrieben wird. Den gut gegangenen Teig fingerdick ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Belag: Mandeln kleinhacken. Milch mit Fett aufkochen, Grieß einrühren und bei geringer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Die ganzen Eier, den Mohn, Zucker, die Mandeln und Zitronenschale daruntermischen. Den Grieß-Mohn-Brei auf den Hefeteig streichen und noch einmal 5–10 Minuten gehen lassen.
Streusel: Die weiche Butter mit dem Zucker, Mehl, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und verkneten, bis sich Streusel bilden. Diese noch mit den Händen zu Bröseln zerreiben und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten bei 200–225°C oder Stufe 3–4 backen.