

Zutaten für eine Springform von 22 oder 24 cm ø:

für die Mohn-Pudding-Füllung:

450 ml Milch  
100 ml Rahm  
1 PAK Vanille-Puddingpulver  
80 g Kristallzucker  
140 g Mohn, gemahlener

- Für die Springform 1 EL Öl mit einem Fettpinsel bis in den Rand hoch verteilen und 1,5 EL Mehl darin so lange „kreisen“ bis alles gut bemehlt ist ☺.

für den Teig und die Streusel:

200 g Butter, kalte in kleine Stücke  
300 g Mehl, glatt  
100 g Kristallzucker  
1 ST Ei, Größe M  
0,5 PAK Backpulver  
1 Prise Salz

Staubzucker zum Bestreuen.

Herstellung:

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen und die Springform vorbereiten.
2. Rühre das Puddingpulver mit etwas Milch glatt und koche die restliche Milch mit dem Rahm in einem Topf auf.
3. Sobald die Milch kocht gib den Zucker und das Puddingpulvergemisch dazu und lassen alles zusammen ca. 15 Sekunden (Stärkegeschmack) unter Rühren köcheln.
4. Nimm den Pudding vom Herd, rühren den gemahlenden Mohn ein und lass die Masse abkühlen.
5. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zügig mit der Küchenmaschine zu einem Teig verknete.
6. Halbiere den Teig und verteilen die eine Hälfte auf dem Boden der Springform und drücke den Teig etwas an.
7. Verteile die Mohn-Pudding-Füllung gleichmäßig darauf.  
Zerkrümle den restlichen Teig mit den Fingern und verteile die Streusel gleichmäßig auf der Füllung.
8. Den Kuchen etwa 35 Minuten backen - auskühlen und mit Staubzucker bestreuen.

