

# Sächsischer Mohnkuchen

1 Kg	gemahlener Mohn
1 Tasse	Grieß
1 l	Milch
4	Eier
$\frac{1}{2}$ Stück	Butter
1 Tasse	Zucker nach eigener Einschätzung
$\frac{1}{2}$ Tasse	gewaschene Rosinen wer sie mag
	Staubzucker für die Glasur
	vorbereiteter Hefeteig nach Grundrezept

Es wird davon ausgegangen, dass ein Hefeteig zubereitet wurde und reift. Mohnkuchen muss schön süß sein, dennoch bei der Zuckermenge beachten, dass die Glasur viel Zucker mitbringt.

- 1.) Den Grieß mit der Milch, der Butter und dem Zucker aufkochen.
- 2.) Den gekochten Grießbrei zum Mohn fügen und abkühlen lassen.
- 3.) Abschließend die Eier komplett unterrühren
- 4.) Hefeteig ausrollen, Mohn-Masse gleichmäßig verstreichen
- 5.) Bei mittlerer Hitze ca. 40...50min backen
- 6.) Nach dem Abkühlen eine dickflüssige Glasur aus Staubzucker und Wasser auftragen
- 7.) Kühl lagern

Gutes Gelingen