

Kinder mögen:

Heidi's Mohnkuchen

1 l Milch – 250 g ganzer Mohn – 1 Päckchen Vanille-Pudding – 2 Eßl. Grieß – 3 Eßl. Zucker – 2 Päckchen Vanillinzucker – Sultaninen – Saft einer 1/2 Zitrone – etwas Salz – + Streusel

Von der Milch nehme man einen Teil zum Anrühren von Pudding und Grieß. Übrige Milch mit Mohn, Zucker, Salz zum Kochen bringen, dazu gibt man angerührten Pudding und Grieß. Das Ganze nach kurzem Aufkochen von der Platte nehmen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Den Mohn gibt man noch warm in eine mit einem ausgerollten Backpulverteig belegte Form. Im vorgewärmten Ofen bei 200 Grad ca. 50–60 Minuten backen.

Alle mögen:

Käsekuchen mit Mohn

Für den Mürbeteig: 250 g Mehl – 1 Messerspitze Backpulver – 1 Ei – 125 g Butter – 65 g Zucker

Für die Mohnfüllung: 1/8 l Milch – 250 g gemahlener Mohn – 100 g Zucker – 1 Eßlöffel Butter – etwas Zimt – 1 Ei

Für die Quarkmasse: 500 g Magerquark – 125 g Zucker – abgeriebene Schale einer halben Zitrone – 2 Eßlöffel Zitronensaft – 2 Eier – 50 g Butter – 40 g Mehl – Außerdem: 1 Eigelb

Mürbeteig wie üblich vorbereiten, ausrollen und in eingefetteter Springform Boden und zur Hälfte die Wand auslegen. Mohn in Milch kurz aufkochen. Zucker, Butter und etwas Zimt zugeben, zu dicklichem Brei kochen. Nach dem Erkalten das Ei unterrühren und auf den Teig verteilen. Quark, Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft, Eier, zerlassene Butter und Mehl gut verrührt auf Mohnmasse verteilen. Bei 175–200 Grad 50 Minuten backen. Mit Eigelb bepinseln, nochmals 10 Minuten backen.

Schmeckt ganz wunderbar:

Österreichische Germknödel mit Buttermohn (Dampfnudeln mit Buttermohn)

Dampfnudeln wie üblich servieren mit einer Soße aus zerlassener Butter, etwas Zucker und gemahlenem Mohn.

KRUSE

Köstlichkeiten mit MOHN

Backrepte aus vielen Ländern

Köstlicher MOHNSAMEN

Für die Herstellung feiner Backwaren und Speisen sollten Sie nur den besten Mohnsamen verwenden.

Der beste Mohn wächst in Polen, wo die Felder nicht gespritzt, sondern nach alter Sitte von Hand gepflegt und die Samen bei Vollreife mit der Hand geerntet werden. Der so gewonnene Mohnsamen ist von schöner blauer Farbe und angenehm nuß-süßem Geschmack. Er entwickelt sein volles Aroma nach kurzem Aufbrühen oder auf Brot oder Brötchen gestreut – durch das Erhitzen beim Backen.

Der beliebte

Schwarzwälder Mohnstollen

Hefeteig von 500 g Mehl, wie üblich, vorbereiten und gehen lassen.

Mohnfülle: 375 g gemahlener Mohn – 2 Eier – 200 g Zucker – 5 g Zimt – 100 g grobgehackte Haselnüsse – einige bittere geriebene Mandeln – 1 Schnapsglas Rum – 80 g Butter

Gemahlener Mohn mit Zimt, Zucker, Nüssen, Mandeln, Butter, verquirlten Eiern und Rum zu streichfähiger Masse verrühren.

Hefeteig fingerdick ausrollen, Fülle gleichmäßig darauf verteilen, das Ganze zusammenrollen und zu einem Stollen formen. Auf dem Blech nochmals gehen lassen, mit etwas Milch bestreichen und ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Abkühlen mit Zuckerguß bestreichen und Mandelblättchen bestreuen.

Die besondere Köstlichkeit:

Wiener Mohnorte

300 g gemahlener Mohn – 1/4 l Milch – 100 g Butter – 50 g Schokolade – 200 g Zucker – 8 Eier – 120 g Biskuitbrösel – Zitronenschale – Zimt – Rum – Aprikosenmarmelade

Butter, 100 g Zucker und Eidotter schaumig schlagen. Gemahlener Mohn mit Milch aufkochen. Biskuitbrösel einrühren. Eiweiß mit Rest Zucker zu steifem Schnee schlagen. Alles zusammenrühren, Zimt und geriebene Zitronenschale zugeben. Ca. 45 Minuten backen.

Einmal durchschneiden, mit Rum befeuchten, mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen.

Mit Schokoladenglasur aus 80 g Schokolade – 200 g Zucker – 50 g Butter überziehen.

Leicht in der Zubereitung:

Thüringer Mohnkuchen

Hefeteig: wie üblich, von 500 g Mehl, auf einem Blech dünn ausrollen.

Mohnauflage: 600 g gemahlener Mohn – 3/8 l Milch – 200 g Zucker – 125 g geriebene Mandeln – 2 Messerspitzen Zimt – Saft und Schale einer Zitrone – 150 g Rosinen

Gemahlener Mohn mit Milch, Zucker, Mandeln, Zimt, Zitronenschale und -saft zu einem dicken Brei kochen. Rosinen brühen, untermischen. Auf dem ausgerollten Hefeteig verteilen.

Nach 30–40 Minuten Backzeit je nach Geschmack mit Zuckerguß überziehen oder Puderzucker bestäuben.

Einfach und für jeden Geschmack:

Mohn-Apfel-Kuchen

Für den Teig: 250 g Mehl – 125 g Butter oder Margarine – 65 g Zucker – 1 Prise Salz – 1 Ei

Für die Füllung: 750 g Äpfel – Saft 1/2 Zitrone – 3 Eßlöffel Zucker – 4 Eßlöffel Wasser – 1/2 Teelöffel Zimt – 50 g Rosinen – 1 Teelöffel Speisestärke – 250 g gemahlener Mohn – 3/8 l Milch – 60 g Zucker – 1 Päckchen Vanillinzucker – 1 Ei – 50 g gestiftelte Mandeln

Zum Verzieren: 50 g Puderzucker – 1 Teelöffel Wasser – Belegkirschen – 1/4 l Sahne

Mehl, Fett, Zucker, Salz und Ei zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker, Wasser, Zimt und Rosinen kurz kochen. Danach mit in Wasser angerührter Speisestärke binden, abkühlen lassen.

Mohn, Milch, Zucker und Vanillinzucker kurz aufkochen. Von der Kochstelle nehmen, Ei und Mandeln unterrühren.

2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform ausrollen. Restlichen Teig mit 3 Eßlöffel Mehl verkneten und als Teigrand am Formrand hochziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Elektro) oder Stufe 2 (Gas) ca. 15 Minuten vorbacken. Die Hälfte der Mohnmasse auf den Boden geben. Darauf Apfelkompott und restliche Mohnmasse. Bei gleicher Temperatur auf unterer Schiene 60 Minuten backen. Aus der Form lösen, erkalten lassen. Mit Zuckerguß, Kirschen und Schlag-sahne verzieren.

Der beliebte Weihnachtskuchen:

Schlesische Mohnrolle

Hefeteig: 500 g Mehl – 20 g Hefe – 1/8–1/5 l Milch – 100 g Zucker – 125 g Fett – 1 Ei – 1 Prise Salz – Zitronenschale

Mohnfülle: 250 g Mohn, gemahlen – 150 g Zucker – 1/5 l heiße Milch – 1 Ei – Zitronenschale – nach Belieben: Mandeln, Weinbeeren

Backzeit: ca. 1 Stunde, nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Schmeckt warm und kalt:

Mohnauflauf

für 4 Personen

1/4 l Milch – 200 g süße Sahne – 150 g gemahlener Mohn – 150 g Zucker – 1 Prise Salz – 3 Eier – etwas abgeriebene Zitronenschale – 50 g gemahlene Mandeln – 20 g Weizenkleie – 50 g Rosinen – 200 g altbackenes Weißbrot ohne Rinde – Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Milch, Sahne, gemahlener Mohn unter Rühren kurz aufkochen, erkalten lassen. Zucker, Salz, Zitronenschale, Eigelb, Mandeln, Weizenkleie, Rosinen beimischen. Eiweiß zu Schnee schlagen, behutsam unterrühren.

In gefettete Auflaufform abwechselnd Weißbrotscheiben und Mohnmasse schichten (zu oberst Mohn). Mit Zucker und Zimt bestreuen, mit geschälten Mandeln garnieren. Ca. 1 1/4 Stunden backen.

Wundervoll:

Großmutter's Mohnkuchen

Hefeteig wie üblich, von 500 g Mehl, auf einem Blech dünn ausgerollt.

Mohnauflage: 500–750 g gemahlener Mohn – etwas Rosenwasser – 4–5 Eier – 125 g süße Mandeln – 4–6 bittere Mandeln – 1/2 Tasse süße Sahne – 180 g Zucker – 1 Prise Salz – 50 g Butter

Gemahlener Mohn mit kochendem Wasser überbrühen, ziehen lassen, abseihen und trocknen lassen. Mit Eiern, etwas Rosenwasser, Mandeln, Sahne, Zucker, Salz vermischen, fingerdick auf den Hefeteig verstreichen, zerlassene Butter darüber träufeln.

Nach 30–40 Minuten Backzeit mit Zuckerguß (mit etwas Rosenwasser angereichert) überziehen.