


# Klaus Töpfer: Mohnbabe / Mohn-Kuchen nach Onkel Alfred

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/klaus-töpfer-mohnbabe-mohnkuchen-nach-onkel-alfred](http://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/klaus-töpfer-mohnbabe-mohnkuchen-nach-onkel-alfred)

## Zutaten für 2 Kuchen in Kastenform 35-36cm Länge

### Für den Teig:

- 500g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe oder 1 Beutel Trocken-Hefe
- 1/8 - 1/4 Liter warme Milch
- 100g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 3-4 Tropfen Zitronen-Öl

### Für die Füllung:

- 500g fein gemahlener Mohn
- 150g Rosinen
- 125g gehackte Mandeln
- 3 Eier
- 200g Zucker
- 125g flüssige Margarine oder Butter
- 100g Zitronat
- 1/4 - 1/2 Liter warme Milch

### Zubereitung:

**Für den Teig** das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln bzw. streuen. Mit der erwärmten Milch und 1 Prise Zucker verrühren. Mit einem Tuch abgedeckt den Teig 30 Minuten gehen lassen.

Dann den restlichen Zucker, das Salz, Ei und Zitronen-Öl dazugeben, verrühren und zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch abgedeckt den Teig nochmals an einem warmem Ort 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen, Kastenform mit Fett ausstreichen.

**Für die Füllung** alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen, dass eine geschmeidige Masse entsteht.

**Für die Fertigstellung** ein großes Brett mit Mehl bestäuben und den Teig in 2 Hälften teilen. Jede Hälfte mit dem Nudelholz ganz dünn ausrollen. Jeweils die Hälfte der Mohn-Füllung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Dann den Teig von hinten nach

vorne aufrollen und in die Kastenform legen.

Ca. 45 - 50 Minuten backen, bis die Oberfläche gut gebräunt ist.

*Rezept: Klaus Töpfer*

*Quelle: alfredissimo! 22.3.1996*