

Mandel-Mohn-Schnitten



* Diese Zutaten gibt es in der Gailertsreuther-Mühle

Zutaten für 1 Blech:

550 g Butter
1000 g Dinkelmehl hell*
400 g Rohrohrzucker*
Meersalz*
1 TL Reinweinsteinbackpulver*
4 Eier (Größe M)
1 l Milch
100 g Dinkelgrieß*
150 g Rohrohrzucker*
375 g gemahlener Mohn*
1 unbehandelte Orange
100 g geriebene Mandeln*
1-2 EL Rum



Zubereitung:

Butter schmelzen lassen, etwas abkühlen lassen. Dinkelmehl, Rohrohrzucker, 1 Prise Meersalz und das Reinweinsteinbackpulver mischen. 2 Eier und flüssige Butter zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verkneten. Eine Fettpfanne (32 x 39cm) fetten, die Hälfte des Teiges hineingeben und flachdrücken. Boden und übrige Streusel kalt stellen.

½ l Milch und 1 Prise Meersalz aufkochen, Dinkelgrieß und Rohrohrzucker einrühren und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ausquellen lassen.

½ l Milch aufkochen, über den Mohn gießen und mit dem Grießbrei verrühren. Orange waschen und trocken reiben. Schale dünn abreiben, dann Orange auspressen. Beides mit geriebenen Mandeln, Rum und 2 Eiern unter die Mohnmasse rühren. Die Masse auf dem Streuselboden verteilen und im heißen Backofen (180°C) ca. 15 Minuten backen.

Übrige Streusel auf dem Kuchen verteilen, weitere 35-40 Minuten goldbraun backen. Das Mohn-Mandel-Gebäck auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.