

Mohnkuchen mit Erdbeeren und Streusel

Zutaten (für eine Springform ø 18 cm)

für den Boden:

50 g Pflanzenmargarine
50 g Zucker
120 g Weizenmehl (Typ 405)
etwas kaltes Wasser

für die Füllung:

Erdbeeren
130 g Blaumohn
30 g Weichweizengrieß
250 ml Sojadrink
25 g Pflanzenmargarine
60 g Zucker
1 P. Vanillezucker

für die Streusel:

50 g Pflanzenmargarine
50 g Zucker
120 g Weizenmehl (Typ 405)



Zubereitung

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze. Boden und Rand der Springform leicht einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Boden:

Pflanzenmargarine mit Zucker cremig rühren. Mehl unterkneten. Wasser schluckweise dazu gießen und alles zu einem glatten, festen Mürbeteig verkneten.
Den Teig in die Springform drücken, dabei einen Rand hochziehen, ca. 3 cm.
In den Kühlschrank stellen.

Füllung:

Mohn fein mahlen. Die übrigen Zutaten dazu geben und zu einer cremigen Masse verrühren.
Die Masse auf den Teigboden geben und glatt streichen.
Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen, halbieren und mit Küchenkrepp abtupfen.
Kreisförmig auf der Mohnmasse verteilen.

Streusel:

Pflanzenmargarine mit Zucker cremig rühren. Mehl dazu geben und zu einer krümeligen Streuselmasse kneten. Streusel großzügig auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 40 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb sind. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie bedecken.
Nach dem Backen erst in der Form abkühlen lassen, dann zum vollständigen Abkühlen aus der Form lösen.

Mohnkuchen mit Erdbeeren und Streusel