



Mohn-Apfelschnitten mit Streuseln

Für eine rechteckige Backform (24 × 35 cm)

Boden und Streusel

275 g weiche Butter
175 g Zucker
350 g Mehl
150 g zarte Haferflocken
1 Ei
Abrieb einer Bio-Zitrone

Mohnfüllung

500 ml Milch
150 ml Schlagsahne
75 g Butter
120 g Rohrzucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale
150 g gemahlener Blaumohn
100 g Hartweizengrieß
2 EL Zitronensaft
1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
2 Eigelb

Belag

1 kg Äpfel
Saft einer Zitrone

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Aus allen Zutaten für den Boden bzw. die Streusel mit den Knethaken eines Rührgerätes oder mit der Küchenmaschine einen krümeligen Teig zubereiten.

Für die Füllung die Milch, die Sahne, die Butter, den Zucker, die Zitronenschale und den Mohn langsam aufkochen. Den Grieß einrühren und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen, bis die Masse dicklich ist. Die Masse in eine Schüssel füllen, den Zitronensaft und -abrieb sowie die Eigelbe unterrühren und abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Hälfte der Teigmenge in die Backform geben und andrücken. Die abgekühlte Masse auf dem Boden verstreichen, die Apfelstücke gleichmäßig darauf verteilen. Den verbliebenen Teig als Streusel auf den Kuchen krümeln und im vorgeheizten Backofen in 45–55 Minuten goldbraun backen.

Auskühlen lassen, in Quadrate oder Rechtecke schneiden und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp

Falls die passende Backform fehlt, funktioniert es auch mit einem tiefen Backblech mit einem Backrahmen in der entsprechenden Größe.