



MUSEUMSCAFÉ
Hofladen & Antiquariat

Mohn-Apfel-Streusel

WIE AUS DEM MUSEUMSCAFÉ

Teig

3 Eier
320 g Mehl
70 g Zucker
150 g Butter
Backpulver

Den Teig geschmeidig auf ein eingefettetes Backblech ausbreiten. Milch, Zucker, Mohn und Grieß aufkochen, dann die Eier unterrühren und klein geschnittene Äpfel (ohne Schale und Kerngehäuse) dazu. Die breiige Masse auf den Teig und zum Schluss die Streusel dazu.

Mohn-Masse

1 Liter Milch
70 g Zucker
200 g Weichweizengrieß
250 g Backmohn
3 Eier
4-6 Äpfel (je nach Größe)

Im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, bei **175 Grad ca. 40-45 Minuten** backen.

Montag ist Mohntag, bei uns in der Hauptsaison ganz oft – mit frischer Schlagsahne ein Genuss. Eine Kugel Vanilleeis rundet die Kreation ab.

Streusel

300 g Mehl
300 g Rohrzucker
250 g Butter

