Mohn-Mandarinen-Streuselkuchen vom Blech



Ein ganzes Blech voller Streuselkuchen-Glück!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 300 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 350 g Mehl
- 150 g zarte Haferflocken
- 2 Eigelb
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone

Für den Belag

- 750 ml Milch
- 2 P. Puddingpulver Vanille
- 2 Dosen Mandarinen
- 1 Eiweiß
- 500 g backfertigen Mohn
- 50 g zarte Haferflocken

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein hohes Backblech mit Backpapier belegen.
3. Aus allen Zutaten für den Teig (bis auf 3 EL Zitronensaft) mit den Knethaken eines Rührgerätes einen krümeligen Teig zubereiten. Die Hälfte der Teigmenge auf das Backblech geben und andrücken.
4. Das Puddingpulver mit 125 ml der Milch glattrühren. Die übrige Milch aufkochen und die angerührte Puddingmilch einrühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und zum Abkühlen auf einen tiefen Teller geben.
5. Die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen.
6. Das Eiweiß steifschlagen.
7. Mohn mit dem Vanillepudding und den 3 EL Zitronensaft verrühren und zusammen mit den Mandarinen unter den Eischnee heben. Die Mohnmasse auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen.
8. Den restlichen Teig als Streusel über den Belag verteilen. Haferflocken darüberstreuen.
9. Für 40-45 Minuten backen, evtl. nach 25 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.