



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Mohnschnitten

Mohnkuchen vom Blech

Zutaten für den Teig:

- 250 g Butter
- 300 g Mehl
- 3 Esslöffel Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eigelb
- Saft von ½ Zitrone
- 2–3 Esslöffel Weißwein

Zutaten für die Mohnfüllung:

- ½ Liter Milch
- 75 g Zucker
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Prise Salz
- 75 g Grieß
- 200 g gemahlener Mohn
- 2 Eier
- 1 Birne
- 1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung der Mohnfüllung:

1. Milch, Zucker, Butter und Salz in einem Topf aufkochen.
2. Den Grieß unter ständigem Rühren einstreuen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und den gemahlenden Mohn unterrühren.
4. Die Masse etwas abkühlen lassen.

5. Anschließend die Eier, die fein geriebene Birne, das Backpulver und den Weißwein unterrühren.
6. Die Mohnmasse gründlich verrühren und beiseitestellen.

Zubereitung des Teigs:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in zwei gleich große Teile teilen.
3. Den ersten Teigteil auf die Größe des Backblechs ausrollen und als Boden auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Blech legen.
4. Die vorbereitete Mohnfüllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.
5. Den zweiten Teigteil ebenfalls auf die Größe des Backblechs ausrollen. Am besten gelingt dies auf einer Teflon- oder Backfolie.
6. Den ausgerollten Teig mithilfe der Folie vorsichtig auf die Mohnfüllung legen.
7. 7. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190–200 °C etwa 35 Minuten backen.
8. 8. Nach dem Abkühlen den Kuchen in quadratische Stücke schneiden.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse