

## Informationen zur Sendung vom 22.07.2025

### Mohnpudding als Streuselkuchen

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (6 Personen)

0,75 l Vollmilch  
2 EL Butter  
100 g Zucker  
80 g Grieß  
200 g Mohn (gemahlen)  
½ Bio-Zitrone  
4 Eier

**Streusel**  
125 g Butter  
125 g Zucker  
210 g Mehl  
Prise Salz

**Außerdem**  
Für die Form: Butter zum Fetten und  
2 – 3 EL Mohn oder Grieß zum Einstreuen

#### Zubereitung

Die Milch mit abgeriebener Zitronenschale und Zucker aufkochen. Zunächst den Grieß und danach den Mohn sorgfältig unterrühren. Alles einige Minuten köcheln lassen und zum Abkühlen zur Seite stellen.

Für die Streusel die zimmerwarme Butter mit dem Zucker gründlich verrühren. Das Mehl sieben und mit einer Prise Salz zügig unter die Butter-Zucker-Masse kneten. Circa 30 Minuten kaltstellen.

Die Eier trennen und das Eiweiß zu festem Schnee aufschlagen. Das Eigelb unter den Mohnpudding rühren und zuletzt das Eiweiß unterheben. Eine passende, wasserdichte Forme – am besten aus Porzellan oder Glas – einfetten. Nun mit einer dünnen Mohn- oder Grießschicht auskleiden, die Masse hineinfüllen und die kalten Streusel drüberstreuen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Form auf ein Backblech mit hohem Rand stellen und warmes Wasser angießen. Den Mohnpudding circa 30 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, damit er schnittfest wird.

#### Anrichten

Den Mohnpudding portionieren und auf Fruchtsauce servieren.

#### Ullas Küchentipps

##### Fruchtsauce

400 g Blaubeeren, Himbeeren und/oder Brombeeren  
150 ml Wasser  
4 EL brauner Zucker  
1 Zimtstange  
½ Bio-Zitrone  
1 – 2 TL Kartoffelstärke zum Abbinden

##### Außerdem

100 g Beeren zum Garnieren

## **Informationen zur Sendung vom 22.07.2025**

### **Mohnpudding als Streuselkuchen**

Von Ulla Scholz

#### **Zubereitung**

Die Beeren mit dem Wasser in einen Topf geben. Zucker zufügen und mit Zimtstange und abgeriebener Zitronenschale würzen. Das Obst kurz aufkochen und anschließend durch ein Sieb streichen. Die Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Die Sauce noch einmal erhitzen und mit Kartoffelstärke abbinden.

#### **Pudding aus dem Wasserbad**

Viele kennen diese Süßspeise als aromatisiertes Pulver, das zusammen mit Milch, Zucker und eventuell einem Ei zu einer Creme verkocht wird. Ein echter Pudding jedoch wird in der klassischen Küche immer im Ofen in einem Wasserbad gegart.

#### **Mohn**

Da Mohn Öl enthält, wird er, wenn er gemahlen ist, schnell ranzig. Deswegen sollte Backmohn aus dem Supermarkt zügig verbraucht werden. Ganze Mohnsamen bleiben etwas länger haltbar. Mohn immer kühl, dunkel und luftdicht verschlossen lagern.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**