

Zutaten:

Boden und Streusel:

150 g Butter
350 g Mehl
1 Eigelb
Schale einer Zitrone

Füllung:

1/2 l Milch
100 g Grieß
500 g Mohnback
1/2 TL Zimt
2 cl. Rum

Verzierung:

100 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 45min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mehl, Zucker, Eigelb und die Zitronenschale zu der Butter geben und zu Krümeln verkneten. Gut die Hälfte des Streuselteiges in eine Form hineingeben und festdrücken.

Zum Beispiel: **Edelweiß oder Sonnenblume**

Milch für die Mohnfüllung aufkochen, Grieß einstreuen und ca. 5 Min quellen lassen. Danach den Mohnback, Zimt und den Rum untermischen.

Nach Belieben 100 g Rosinen oder 1 Dose Mandarinen dazugeben. Die Füllung auf dem Streuselboden mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen und mit den restlichen Streuseln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min bei 200° C backen.

Nach dem Auskühlen Puderzucker und Zitronensaft mischen und über die Streusel geben.

Auf einer unserer **Blue Line Platten** servieren.