**Küchle (Oma Rosa)**

**Hefeteig:** 500 g Mehl, 100 g Zucker, 125 g Rama, Salz, 1 ganzes Ei, 1 Dotter,

1 P. Hefe, Milch (man kann auch noch 1 EL Öl nehmen)

**Mohn-Füllung:** 250 g gemahlenen Mohn in Milch kochen, Zucker, Zimt,

Vanillezucker, Zitronenschale, Rosinen, Gries, etwas Puddingpulver

einrühren, 1 EL Rum

**Quark-Füllung:** 3 Pfd. Quark, Zucker, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, Vanillezucker,

Zitronenschale, Gries, Zimt, Salz, Rosinen, Rum nach Geschmack,

etwa 2 EL zerlassene Butter

**Streusel:** 250 g Rama, 300 g Zucker, 350 g Mehl, 1 Vanillezucker

Aus dem aufgegangenen Teig kleine Küchle formen, füllen mit Mohn oder Quark, drücken und mit Ei bestreichen, (beim Quark kann man Obst drauflegen – Kirschen, Pflaumen, Aprikosen), zuletzt den Streusel drauf geben.

Wieder Gehen lassen, vor dem Backen mit etwas gebräunter Butter beträufeln (auch nachher!)

**Backen:** mit ca 170 – 180 Grad