

Mohnzopf



Vorbereitungszeit 10 Min



Backzeit 35 Min



So wird's gemacht:

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/ Stufe 1 erwärmen.

Mehl, Butter und Ei zugeben und 3 Min kneten.

Hefeteig abgedeckt ruhen lassen. Mixtopf spülen.

Mohn in den Mixtopf geben und 10 Sek7/Stufe 10 mahlen und umfüllen.

Butter in den Mixtopf geben und 3 Min/60°C/Stufe 2 erwärmen. Mohn, Stärke, Milch, Zucker, Vanillezucker und Ei zugeben und 30 Sek/Stufe 4 vermischen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In der Zwischenzeit Hefeteig auf der Teigunterlage ausrollen, Mohnmischung darauf verteilen und von der schmalen Seite einrollen. Teigrolle in zwei Teile schneiden und ineinander verdrehen.

Nun den Mohnzopf auf den großen Ofenzauberer geben und 35 Min backen.

Zum Schluß Puderzucker und Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und dem noch warmen Mohnzopf bestreichen.

ZUTATEN:

- 180 g Milch
- 20 g Hefe
- 60 g Zucker
- 380 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 200 g Mohn
- 100 g Butter
- 40 g Stärke
- 30 g Milch
- 100 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Ei
- 150 g Puderzucker
- Zitronensaft

Gutes Gelingen, Deine Melli