

Mohnkranz

Quelle: Unbekannt

Form/ Menge: Springform mit Schornstein

Zutaten

Teig

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 80 g Zucker
- 200 ml Milch
- 80 g Butter
- 1 Pkg. Citroback (oder frischer Zitronenabrieb)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 250 g Mohn
- 100 g Walnüsse
- 1/8 l Milch
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillinzucker

Zubereitung

Teig:

1. Mehl in eine Schüssel füllen und eine Mulde in der Mitte formen
2. Hefe hineinbröckeln und 1 TL Zucker draufstreuen
3. Milch leicht erwärmen, 1/3 davon auf die Hefe geben und mit der Hefe verquirlen
4. Abgedeckt ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen
5. Butter in der restlichen Milch schmelzen
6. Milch-Butter-Gemisch und restliche Zutaten zum Mehl geben und zu einem Teig verrühren
7. Weitere 25-30 Min. gehen lassen

Füllung:

1. Mohn fein mahlen, Milch erhitzen und über den Mohn gießen
2. Walnüsse hacken und mit Ei und Zucker unterrühren

Weitere Zubereitung:

1. Hefeteig noch einmal durchkneten und ca. 45 x 30 cm groß ausrollen

2. Füllung auf dem Teig verteilen
3. Teig mithilfe eines Tuches von der Längsseite her aufrollen
4. Rolle in eine gefettete Springform mit Schornstein legen und an den Enden zusammendrücken
5. Sternförmig einschneiden
6. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen
7. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen