

Mohn-Kirschreindling

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Topfen-Germteig:

500 g Universalmehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
200 ml lauwarme Milch
175 g Speisetopfen (10 %)
80 g Zucker
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz

Mohn-Kirsch-Füllung:

¼ l Milch
50 g Zucker
1 Prise Zimt
100 g gemahlener Mohn
2 EL Semmelbrösel
360 g abgetropfte Kompottweichseln
Kompottsaft
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Topfen-Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Mohn-Kirsch-Füllung:

Für die Füllung Milch mit Zucker, Zimt, Mohn und Semmelbröseln unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Kompottsaft mit Puddingpulver unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, die Weichseln einrühren und kalt stellen.

3 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig rechteckig, ca. 5 mm dick, ausrollen. Die Mohnmasse gleichmäßig aufstreichen und den Weichselpudding darauf verteilen. Das Ganze einrollen und in eine befettete, bemehlte Form geben.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten



- ④ **Zum Bestreuen:**
Den Mohn-Kirschreindling noch warm mit Staubzucker leicht bestreuen.

