

Mohnblume

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

250 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
60 g Zucker
130 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrgen Dr. Oetker Aroma
Rum
1 Ei (Größe M)
40 g weiche Butter

Mohn-Füllung:

70 ml Milch
1 Prise Salz
½ Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
70 g Zucker
100 g geriebener Mohn
1 Eiklar (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
1 EL Milch

1 Germteig:

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-Füllung:

Milch mit Salz, Vanille-Zucker, Zitronenschalen und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und den Mohn unterrühren. Etwas abkühlen lassen und das flüssige Eiklar einrühren.

- 3 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig ca. 20 x 40 cm ausrollen. 2 Scheiben (20 cm Ø) ausstechen. 1 Scheibe auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben, 2/3 der Füllung aufstreichen und die zweite Scheibe darauflegen. Zur Mitte hin ca. 7 cm tief in 16 Teile schneiden. Die entstandenen Stücke nach außen drehen (siehe Abbildung). Die Abschnitte mit der übrigen Füllung bestreichen und ebenfalls auf das Backblech geben.



- 4 **Zum Bestreichen:**
Ei mit Milch verrühren. Mohnblume und Abschnitte damit bestreichen und ca. 15 Min. gehen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: ca. 18 Minuten