

# Mohnbuchteln "to go"

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

550 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
280 ml Milch  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
80 g weiche Butter

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

7 EL zerlassene Butter  
2 EL Zucker

### Mohnfüllung:

130 ml Milch  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
1 KL Backkakao  
1 KL Honig  
130 g gemahlener Mohn

## 1 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 Eine Form (21 x 30 cm) mit Alufolie auslegen, so dass die Folie über den Rand steht. 5 EL von der Butter in der Form verteilen und gleichmäßig mit Zucker bestreuen.

## 3 Mohnfüllung:

Für die Füllung Milch mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Kakao und Honig aufkochen. Den Mohn einrühren und ca. 20 Min. quellen lassen.

- 4 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und zu einer Rolle formen. Die Teigrolle in 12 gleich dicke Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einer Scheibe (12 cm Ø) flach drücken. Etwas Mohnfüllung in die Mitte geben, den Teig darüber klappen, gut zusammendrücken und zu Kugeln formen. Die Kugeln mit etwas Abstand, und dem Schluss nach unten, in die Form geben.

- 5 Die Teigkugeln mit der übrigen Butter bestreichen und mit Bourbon-Vanille bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.



- 6 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 25 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Mohnbuchteln mit Vanille-Soße oder Kompott servieren.

