

Mohnzapfen

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

220 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
80 g weiche Butter
60 g gesiebter Staubzucker
1 Dotter (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
5 EL Milch

Füllung:

⅓ l Milch
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrlchen Dr. Oetker Aroma Rum
100 g gemahlener Mohn
3 EL Semmelbrösel

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)
Staubzucker

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Füllung:

Milch mit Zucker, Vanillin Zucker und Aroma aufkochen und vom Herd nehmen. Mohn und Brösel einrühren und erkalten lassen.

- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 3 mm dick ausrollen und in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Die Teigländer mit Ei leicht bestreichen. Die Füllung zu Rollen formen und auf die Teigstücke aufteilen. Den Teig darüber klappen. Die Enden zusammendrücken und zu Zapfen rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Ei bestreichen. Mit einer Schere Spitzen einschneiden.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten



Dr. Oetker Österreich

- 4 Zum Bestreuen:
Die noch warmen Mohnzapfen mit Staubzucker leicht bestreuen.

