

Rezept Mohnwickel

Ein Mohnwickel besteht aus Hefeteig und einer Mohnfüllung, er ist daher auch als Mohnstrudel oder Mohnkranz bekannt.

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

450 g Mehl

200 ml Milch

1 Ei

50 g Zucker

80 g Butter

$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für die Füllung:

120 g geriebener Mohn

250 ml Milch

$\frac{1}{2}$ Päckchen Puddingpulver, Schoko

100 g Zucker

2 EL Rum

Zubereitung:

Zunächst wird der Hefeteig für den Mohnwickel zubereitet:

das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hinein bröseln und diese mit 2 bis 3 EL Milch leicht verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 15 min zu einem Vorteig aufgehen lassen.

In der Zeit die Butter zerlassen und abkühlen lassen.

Im Anschluss den Vorteig mit den übrigen Zutaten für den Teig zu einem glatten Hefeteig verkneten und erneut abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Diesmal für ca. eine Dreiviertelstunde.

In der Zeit kann die Mohnfüllung zubereitet werden:

Die Milch in einem Topf aufkochen lassen.

Das Puddingpulver mit 3 EL der Milch glattrühren; zusammen mit dem Mohn, dem Zucker und dem Rum in die aufgekochte Milch einrühren, aufkochen und kurz köcheln lassen.

Die Mohnfüllung anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen und eine Ring-Backform einfetten.

Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen.

Die Mohnfüllung dünn darauf verteilen und von der Längsseite her einrollen.

Den Mohnwickel in die Ringform mit der Naht nach oben einlegen und mit einem scharfen Messer an der Oberfläche eine Zick-Zack-Form einritzen.

Im Ofen anschließend für ca. 35 min backen.

Droht der Mohnwickel zu dunkel zu werden, kann man ihn bereits nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten