Rezept

Mohn-Wickel

Ein Rezept von Mohn-Wickel, am 27.05.2025

Zutaten

400 g	Mehl
4 EL	Zucker
2 EL	Butter
1 Msp.	gemahlene Nelken
20 g	Weizengrieß
100 g	Dörrobst
50 g	Birnengelee
30 g	Hefe
300 ml	lauwarme fettarme Milch
50 g	Honig
	1/2 TL Zimtpulver
100 g	gemahlener Mohn
1	große Birne (200 g)
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM VON 30 CM LÄNGE (20 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker darauf geben, mit 7 EL Milch, Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. 100 ml lauwarme Milch, 1 EL Butter und restlichen Zucker unterkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

2. Restliche Milch, Honig, übrige Butter, Nelken und Zimt aufkochen. Grieß und Mohn einstreuen, einmal aufkochen lassen, beiseite stellen. Dörrobst würfeln, untermischen. Birne schälen, vierteln, entkernen, würfeln, unter die Mohnmasse rühren.

3. Form mit Backpapier auslegen. Teig zu einem Rechteck (30 × 40 cm) ausrollen. Füllung darauf streichen. Aufrollen, einmal längs durchschneiden. Beide Teigstränge umeinander wickeln. In der Form 20 Min. gehen lassen.

4. Ofen auf 200° vorheizen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 60-70 Min. backen. In der Form 10 Min. auskühlen lassen. Gelee erhitzen und auf den Kuchen streichen.