

Rezept

Mohnkranz

Ein Rezept von Mohnkranz, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Butter	1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml lauwarmer Milch	500 g Mehl
1 Prise Salz	100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	2 Eier
100 g Butter	100 g gemahlener Mohn
4 EL Honig	100 g Rumrosinen
Mehl zum Arbeiten	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 28 cm Ø (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Die Hefe zerbröckeln und in etwas Milch glatt rühren. Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Mit der angerührten Hefe, der restlichen Milch, Zucker, Vanillezucker und Eiern mischen. Mit der flüssigen Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Für die Füllung die Butter schmelzen. Den Mohn mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 5 Min. quellen lassen. Das überschüssige Wasser abgießen. Den Mohn mit Honig, Rumrosinen und der flüssigen Butter verrühren.
3. Die Backform fetten. Den Teig kräftig durchkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und die Mohnfüllung gleichmäßig darauf verstreichen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten in die Form legen. Zugedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen vorheizen. Den Kranz im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 50 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.