

Rezept

Mohnrolle oder Mohnputzen

Ein Rezept von Mohnrolle oder Mohnputzen, am 11.12.2024

Zutaten

1 Pck. Trockenhefe	100 ml lauwarme Milch
85 g flüssige Butter	250 g Mehl
1 Ei	1 Eigelb
2 EL Zucker	1 Prise Salz
50 Rosinen	6 cl brauner Rum
500 g Mohn-Backmischung (Fertigprodukt, entspricht 2 Packungen)	1 Eiweiß
Nudelholz	1 Eigelb
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Rolle | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen in dem Rum einweichen und über Nacht quellen lassen.

2. Die Trockenhefe in der lauwarmen Milch auflösen. Butter, Mehl, Ei, Eigelb, die Hefemilch, Zucker und Salz zu einem Teig kneten. Dann den Teig 30 Min. warm stellen und gehen lassen.

3. Für die Füllung den Mohn und die Rosinen-Rum-Mischung vermengen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen.

5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ca. 5 mm Dicke zu einem Rechteck in Backblechlänge ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Dabei 3 cm Rand frei lassen und den Teig von der breiten Seite her aufrollen. Den Rand auf beiden Seiten mit Eiweiß bestreichen und verkleben.

6. Die Mohnrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und oben mit Eigelb bestreichen. Die Mohnputzen im Ofen (mittlere Schiene) in 35-40 Min. goldbraun backen.