

Rezept

Mohnzopf

Ein Rezept von Mohnzopf, am 15.10.2024

Zutaten

400 g Mehl	1 Würfel Hefe (ca. 40 g)
100 ml Milch	Salz
125 g Zucker	1 Ei
150 g Butter	Mehl zum Arbeiten
2 Packungen Mohnbackmischung (à 250 g)	3 Eier
1 Eigelb	1 TL abgeriebene Schale von einer Bio-Orange
3 EL Rosinen	2 EL Milch
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (30 X 40 CM, 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Die Milch in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und 5 EL davon über die Hefe gießen. 1 Prise Salz und 50 g Zucker zufügen.
2. Hefe mit der Milch und 2– 3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Hefeansatz bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche Risse zeigt.
3. Ei, 50 g weiche Butter und die übrige Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten – er soll sich vom Schüsselboden lösen.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Handballen noch 5 Min. kräftig durchkneten, bis er schön glänzt, glatt und elastisch ist. Einen Teigkloß formen, zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch abgedeckt 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat
5. Für die Füllung die Mohnbackmischung mit ganzen Eiern, Orangenschale und Rosinen verrühren. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf 30 x 40 cm ausrollen und längs halbieren. Mohnmasse auf beiden Hälften verstreichen. Jeweils von der Längsseite her aufrollen, die Teigrollen zu einer Spirale miteinander verdrehen. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Eigelb, verrührt mit Milch, bestreichen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 45 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.