

Mohnwickelkuchen



Zutaten:



Hefeteig:

500 g Mehl
42 g Hefe (1 Würfel)
ca. 200 g Milch
60 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter oder Margarine
1 Ei

Mohnfüllung:

250 g gemahlener Mohn
knapp 250 ml Milch
30 g Butter
150 g Zucker
50 g Sultaninen
50 g Nüsse
Zitronenschale oder Vanille
1 Esslöffel Rum
evtl. 1 Ei

Außerdem:

50 g Butter zum Bestreichen

Puderzucker

Zubereitung:

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker über die Hefe streuen, die lauwarme Milch darüber gießen, und die Hefe darin unter Rühren auflösen. Restlichen Zucker, Salz, Butter oder Margarine in kleinen Stücken und das Ei auf dem Mehland verteilen. Alle Zutaten mit der Hand oder mit den Knethaken des Handrührgerätes von der Mitte aus zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30-40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals kurz gut durchkneten.

Für die Füllung Milch mit Butter und Vanille oder geriebener Zitronenschale zum Kochen bringen.

Den gemahlten Mohn und Zucker zugeben und etwa 10 Minuten leise zu einem dicken Brei kochen lassen. Grob gehackte oder geriebene Nüsse sowie die Sultaninen und Rum unterrühren. Nach Belieben ein Ei zugeben und unterrühren. Etwas abkühlen lassen.

Den Teig gut 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen. Mit der Mohnfüllung bestreichen, locker aufrollen und in eine gefettete Kranzform bzw. große

Kastenform oder auf gefettetes Blech setzen. Nochmals kurz aufgehen lassen, dann mit zerlassener Butter oder Ei bestreichen. Nach Belieben in der Mitte der Länge noch etwa 1 cm tief einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 45 Minuten backen.

Den Kuchen erkaltet mit Puderzucker bestäuben.

Diese Fotos hat uns freundlicherweise Werner Brauer zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.