




## Mohnkranz



 **Arbeitszeit:** Ca. 30  
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** Ca. 45  
Minuten

 **Ca. 12 Stücke**

 **Schwierigkeit: Einfach**

### Zutatenliste

#### Für den Teig:

- 500g Dinkelmehl Type 405
- 250ml lauwarme Milch
- 70g weiche Butter
- 70g Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 Eigelb

#### Für die Füllung:

- 1 PK Sahne-/Vanillepudding
- 100g gemahlener Mohn
- 375 ml Milch
- 30g Zucker
- 1 Eiweiß

### Zubereitung

Für den Hefeteig zuerst die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Salz) miteinander vermengen und eine Mulde formen. Anschließend die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zusammen mit dem Ei in die Mehlmulde geben. Mit den Fingern das Mehl in die Flüssigkeit einarbeiten, bis ein homogener Teig entsteht. Nun die Butter hinzugeben und den Teig für ca. 5 Minuten kneten.

Den Teig ca. 40 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen.

Währenddessen das Puddingpulver mit 3 EL Milch verrühren, dass keine Klümpchen vorkommen. Anschließend die Milch mit dem Zucker, Mohn und der Pudding-Milch-Mischung aufkochen lassen. Nach ca. 3 Minuten kochen hat die Masse eine Puddingartige Konsistenz. Dann den Topf beiseite stellen und die Masse abkühlen lassen.

Nun das Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Mohnmasse heben.

Nach der Teigruhe den Teig zu einer ca. A3 großen Fläche ausrollen und die Mohnmasse gleichmäßig darauf verteilen. Nun von der breiten Seite aus den Teig einrollen und der länge nach halbieren. Beide Hälften abwechselnd auf die andere Seite legen, dass eine Art "Flechtmuster" entsteht. Danach den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech platzieren und zu einem Kranz legen.

Den Mohnkranz bei 180° Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten für 30- 35 Minuten backen.

Fertig ist der Mohnkranz!






## Mohnkranz



 **Arbeitszeit:** Ca. 30  
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** Ca. 45  
Minuten

 **Ca. 12 Stücke**

 **Schwierigkeit: Einfach**

