

Mohnzopf

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

2 Zöpfe

Dauer:

45 Minuten

Garzeit:

40 Minuten

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Mirjam

Zutaten

- Teig
 - 1 Würfel frische Hefe oder 1 Beutel Trockenhefe
 - 100gr Zucker
 - 500gr Mehl
 - 200ml Milch
 - 1 Prise Salz
 - 1 Ei
 - 80gr geschmolzene Butter
- Mohnfüllung
 - 200gr gemahlener Mohn
 - 1 Prise Salz
 - 40gr Stärke
 - 80-100gr Zucker (Nach Geschmack)
 - 500ml Milch
- Streusel
 - 150gr Mehl
 - 100gr Butter
 - 100gr Zucker
- Guss
 - Saft von 1/2 Zitrone ca. 100gr Puderzucker

Anleitung

1. Für den Teig gebt Ihr das Mehl in eine Rührschüssel und bröseln die Hefe dazu. Verreibt sie zwischen den Fingern mit etwas Mehl. Gebt dann die übrigen Zutaten dazu, achtet darauf, dass die Butter abgekühlt ist. Knetet aus allen Zutaten in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig und lasst diesen abgedeckt solange aufgehen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
2. In der Zwischenzeit oder auch bereits davor bereitet Ihr die Füllung zu. Verrührt dabei die Milch mit dem Zucker, dem Salz und der Stärke, bis keine Klumpen mehr da sind. Gebt dann den Mohn dazu und lasst die Masse unter Rühren aufkochen. Wenn die Masse kocht, nehmt Ihr sie vom Herd und füllt sie in eine möglichst große Schale um, so kann sie besser abkühlen. Bedeckt die noch heiße Creme direkt mit einem Stück Frischhaltefolie, so bildet sich keine Haut. Die Mohnfüllung sollte bis zur Verwendung abkühlen und maximal lauwarm sein.
3. Für die Streusel verknetet Ihr die Zutaten zügig miteinander, solange bis Streusel entstehen. Heizt dann den Backofen auf 180°C auf und belegt ein Backblech mit Backpapier. Da es doch eine große Portion Teig ist, mache ich daraus zwei

Mohnzöpfe, die aber nebeneinander auf dem Blech gebacken werden können.

4. Halbiert dazu den Teig und rollt die Hälften dann jeweils zu einem Rechteck aus. Bestreicht sie mit der Mohnfüllung und rollte sie anschließend von der langen Seite auf. Legt diese Rolle nun vor euch und schneidet sie mit einem Messer längst durch, die nun erhaltenen zwei Stränge wickelt Ihr umeinander und setzt den Zopf anschließend auf das Blech. Bestreicht die Hefeteigstellen mit etwas Wasser und verteilt die Streusel großzügig auf dem Zopf. Backt diesen für ca. 30-40 Minuten im heißen Ofen.
5. Nachdem der Zopf circa 10 Minuten abgekühlt ist, rührt Ihr aus beiden Zutaten einen Guss. Bestreicht den Mohnzopf damit und lasst ihn vor dem servieren komplett abkühlen.

Bilder



Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Mirjam, von der Seite [Saras cupcakery](#)

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/mohnzopf/index?rev=1673803445>

Last update: **2023/01/15 18:24**

