



Mohnrolle

Mohnkuchen aus einem Öl-Quark-Teig.

Zutaten:

Für den Teig:

150g Magerquark
75g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
6 Eßlöffel Öl
250g Mehl
2 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:

125g Mohn
100ml Milch
50g Zucker
25g Butter
1 Teelöffel geriebene Zitronenschale

zu Bestreichen:

1 Eigelb
2 Eßlöffel Milch

für den Guß:

100g Puderzucker
1-2 Eßlöffel Zitronensaft

Zubereitung

Quark, Zucker, Ei und Salz verrühren, anschließend Öl dazugeben. Mehl und Backpulver mischen. Hälfte der Mehlmischung unter den Teig rühren, den Rest zugeben und den Teig anschließend mit Knethaken oder von Hand zu einem glatten Teig kneten.

Mohn mit Milch, Butter und Zucker aufkochen und etwa 20 Minuten quellen lassen. Anschließend Zitronenschale unterrühren.

Öl-Quark-Teig auf einer gemehlten arbeitsfläche auf ca. 45x25cm ausrollen und mit der Mohnfüllung bestreichen. Den Teig von der Schmalseite aufrollen und in eine gefettete 30cm-Kastenform legen.

Eigelb und Milch verquirlen und die Oberfläche bestreichen. Im vorgeheizten Ofen 30-40 Minuten bei 180 - 200 Grad backen (Gasherd Stufe 3). Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guß herstellen und die Mohnrolle damit überziehen.