Mohnkranz

Mohnkranz aus Hefeteig mit Korinthen

Zutaten:

Teig:
375g Mehl
1 Tüte Hefe (oder 20g frische Hefe)
60g Butter
80g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
etwa 1/8 l Milch (lauwarm)
1 Eigelb zum bestreichen

Füllung:
250g gemahlenen Mohn
1/8 bis 1/4 l Milch
80g Butter
140g Zucker
75g Korinthen
abger. Schale 1 Zitone (oder 1 Tüte Zitonenschalen)

Backzeit:
ca 30 Minuten

Temperatur:
175 Grad Umluft

Zubereitungszeit:
da Hefeteig ca. 2-4 Stunden

Zubereitung

Teigzutaten (bis auf das Eigelb zum Besteichen) zu einem Hefeteig verarbeiten und an einem warmen Ort zugedeckt gut gehen lassen. Die Teigmenge muss sich mindestens verdoppelt haben, besser mehr.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Milch mit Fett aufkochen lassen und den Mohn damit übergießen. Korinthen, Zucker und Zitronenschale dazugeben und mit der Mohnmasse vermischen. Das Ganze etwas abkühlen lassen.

Den fertigen Hefeteig nochmals durchkneten und zu einem Rechteck (30x50 cm) ausrollen. Die Mohnmasse auf der Teigplatte gleichmäßig verteilen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle als Kranz auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einer Schere die Rolle oben V-förmig mehrmals einschneiden und kleine Dreiecke hochziehen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 170 Grad, ca. 30 Minuten) backen. Nach 15 Minuten Backzeit mit Eigelb bepinseln und fertig backen.