

MOHNZOPF

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 350 g Mehl
- 50 g Zucker
- 140 g zerlassene Butter
- 20 g Hefe /Germ
- 1/16 l Milch
- 2 EL Joghurt
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Mohnfülle:

- 200 ml Milch
- 40 g Butter
- 40 g Zucker
- 20 g Rosinen
- geriebene Zitronenschale
- Zimt
- 1 EL Honig
- 2 EL Rum
- 1 Rippe Kochschokolade /
Blockschokolade
- 200 g Mohn

Zitronenlasur:

- 1 Eiweiß
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Staubzucker / Puderzucker

Zubereitung:

Für das Dampfl (den Vorteig) die Milch leicht erwärmen, Germ und 1 EL Zucker darin auflösen, mit 2 EL vom Mehl bestreuen und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Restliches Mehl, zerlassene, abgekühlte Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und Joghurt mit dem Vorteig zu einem glatten Teig kneten. Danach zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

Für die Mohnfülle Milch, Butter, Zucker, Rosinen, geriebene Schale von 1 Zitrone, Zimt, Honig und Rum in einem großen Topf erhitzen (nicht kochen lassen). Sobald die Butter zergangen ist, vom Herd nehmen, die Schokolade zufügen und rühren bis sie geschmolzen ist. Mohn unterrühren, danach abkühlen lassen.

Ofen auf 170° Ober- /Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Rechteck ausrollen (so groß wie das Backblech). Mohnfülle auf dem Teig verteilen (Ränder dabei freilassen) und eng einrollen.

Mit einem scharfen Messer (am besten klappt's mit einem Elektromesser) die Mohnrolle der Länge nach halbieren (wirklich durchschneiden, nicht nur einschneiden). Nun wie eine Kordel eindrehen, wobei die offene Seite (an der der Mohn zu sehen ist) immer nach oben gerichtet ist. Eigelb mit etwas Wasser oder 1 EL Milch verquirlen, den Mohnzopf damit bestreichen.

Im Ofen ca. 40 Minuten goldgelb backen (den Zopf in den letzten Minuten abdecken falls er schon sehr dunkel ist).

Für die Zitronenglasur 1EL Zitronensaft, Eiweiß und Staubzucker glattrühren, in einen Spritzbeutel füllen und den abgekühlten Mohnzopf damit verzieren.