

# Mohnkringel



## Einkaufsliste:

### **Für den Teig**

7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe  
125ml lauwarme Milch  
150g Quark  
80g Zucker  
470-520g Mehl (Typ 550)  
Prise Salz  
1 Ei  
70g weiche Butter

### **Mohnfüllung:**

120g gemahlene Mohn  
50g Zucker  
2EL Vanillezucker  
50ml Milch  
Prise Kardamom  
20g weiche Butter

### **Außerdem**

50g weiche Butter zum Bestreichen des Teig  
1Eigelb und 1EL Milch zum Bestreichen  
50g Puderzucker vermengt mit 1TL Milch für die Glasur

## So wird's gemacht

**Für den Teig:** Hefe mit dem Zucker, der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun 470g Mehl, Salz, Ei, Quark und 50g weiche Butter mit dem Hefegemisch vermengen bis ein homogener Teig entsteht, ggf. mehr Mehl hinzugeben. Abgedeckt im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.

**Für die Mohnfüllung** Milch in einen Topf geben und mit der Butter erhitzen. Mohn, Zucker, Kardamom und Vanillezucker hinzugeben. Gut verrühren und ziehen lassen. Die Masse sollte krümelig, nicht zu flüssig sein, ggf. etwas mehr Mohn hinzugeben. Ziehen lassen.

**Nach der Ruhezeit** den Teig leicht bemehlen und nochmal kurz durchkneten. In 20 Teile teilen und diese jeweils zu einem kleinen Rechteck ausbreiten/ausrollen (nicht zu dünn!). Leicht mit Butter bestreichen und ca. 1TL Mohnfüllung auf dem Teig verteilen, zum Rand hin etwas Platz lassen. Teig der Länge nach einrollen. Die Rolle leicht zusammendrücken und der Länge nach einschneiden, das obere Ende nicht durchschneiden. Nun sind die Mohnschichten zu sehen. Die beiden Teigstränge nun im Wechsel übereinander legen und zu einem Kreis zusammenlegen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 30 Minuten ruhen lassen.

**Ofen auf 180°C** Ober/Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen. Mohnkringel nach der Ruhezeit mit dem Eigelb-Milchgemisch bepinseln. Im Ofen für 15-20 Minuten goldbraun backen.

**Puderzucker** mit etwas Milch vermengen und gut verrühren, über die Mohnkringel geben und servieren.