Mohnblume

Einkaufsliste:

1 Mohnblume á 24-26 cm

Teig:
500-520 g Weizenmehl
7g Trockenhefe oder 25g Frischhefe
80 g Zucker
Prise Salz
250g Quark
50g weiche Butter
180ml Milch

Füllung:
2 EL Quark
30 ml Sahne
80 g Blaumohn oder gemahlener Mohn
40 g Zucker
Saft und Abrieb von einer Zitrone
50 g weiche Butter

Außerdem:
1kleines Ei
1 EL Milch

So wird's gemacht:

Milch lauwarm erwärmen. Hefe mit dem Zucker und Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl und Butter sowie den Quark und das Salz zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Teig mit etwas weicher Butter einreiben und abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmal kurz durchkneten, in drei Teile teilen.

Für die Füllung Quark, Sahne, Zucker, Zitronenabrieb- und saft sowie Mohn in eine Schüssel geben und gut umrühren. Hefeteig-Teile jeweils rund auf ca. 22 cm Durchmesser ausrollen.

Den ersten Teigkreis auf ein Backpapier legen. Mit der Hälfte der Butter einstreichen und die Hälfte der Mohnmasse auf dem Teig verteilen. Zweiten Teigkreis auf die Masse geben und leicht andrücken. Die restliche Butter darauf verteilen, mit der Mohnmasse bestreichen und den dritten Teigkreis auflegen, andrücken und 5 Minuten ruhen lassen.

In die Mitte eine kleine Schüssel geben und den Teig rundum in 18-20 Streifen schneiden (siehe Bild). Zwei Streifen immer entgegengesetzt eindrehen und die Enden miteinander verbinden (siehe Bild). Fortfahren bis alle Streifen eingedreht sind.

Eigelb und Milch verquirlen und die Mohnblume komplett damit einstreichen.

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Mohnblume 20-25 Minuten goldbraun backen.

© Das Knusperstübchen