



"Carola kocht":

Mohnmauschellen nach einem Rezept der Bäckerei Richter Kubschütz



Zutaten Hefeteig

- 300 g Mehl
- 15 g frische Hefe
- 100 ml lauwarme Milch
- 50 g weiche Butter
- 1 Esslöffel Zucker

Zutaten Mohnfülle

- 200 g gemahlener Mohn
- 200 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 50 g geriebene Semmel
- 50 g Butter
- 20 g bittere Mandel gemahlen

Zubereitung Hefeteig

Die Hefe mit der lauwarmen Milch und dem Zucker verrühren, zum Mehl geben und zu einem glatten weichen Teig verkneten. Carola nimmt gerne ihre Küchenmaschine mit dem Knethacken, die schafft das in ca. 5 Minuten. Da Mehl unterschiedlich reagiert, muss man manchmal noch ein wenig Milch oder eben Mehl zugeben. Den Teig zudecken und solange gehen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.

Habt ihr Zeit, gebt ihm Zeit, wenn er hochgegangen ist, stößt man ihn noch mal zusammen und lässt ihn erneut gehen. Das macht ihn schön locker.

Zubereitung Mohnfülle

Mohn und bittere Mandeln mit 200 ml kochender Milch überbrühen. Mit Butter, Zucker, geriebener Semmel und 1 Ei zu einem glatten Teig rühren.

Carolas Tipp

Wollt ihr euch die Arbeit sparen, nehmt die fertige Mohnfülle aus dem Backregal. Aber natürlich ist selbst gemacht besser und schmeckt meist auch besser.

Herstellung Mohnmauschellen

Den Hefeteig zu länglichen ovalen Teigzungen portionieren. Mit der Mohnfülle bestreichen, die Ränder 1,5 cm frei lassen. Von vorn einrollen, es entsteht ein Teigling wie ein Croissant (Bitte keine Füllung ausfließen lassen).

Teiglinge auf das Backpapier setzen und einen tiefen Schnitt machen. Auf dem unteren Bild seht ihr einen rohen Teigling. Jetzt noch backen bei 170 Grad Umluft ca. 15 Minuten.

Nach dem Auskühlen, reichlich Puderzucker mit ganz wenig Wasser zu einer Zuckerglasur rühren und die Mohnmauschelle glasieren.



Die Zutaten finden Sie u.a bei diesen Händlern:



Bäckerei Richter Kubschütz



Landbäckerei Trittmacher

