

Tici Kaspar

SAFTIGE MOHNPOTIZE

Germteig

- ½ kg Weizenmehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Trockengerm
- 3 EL Zucker, brauner
- Prise Salz
- 125 g Sauerrahm
- 2 Bio-Eier
- 125 g flüssige Butter

Füllung

- 100 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 200 g Mohn, gemahlen
- Schuss Milch
- 2 Eier
- 1 Handvoll Rosinen
- 1 Bio-Zitrone

Zum Bestreichen

- 1 Ei, verquirlt

Außerdem

- Mehl zum Arbeiten

Zubereitung:

- Mehl mit Backpulver, Germ, Zucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben.
- Sauerrahm mit Eier und der Butter verrühren.
- Die Flüssigkeit zügig in das Mehl einrühren, solange rühren bis sich ein glatter Teig gebildet hat.
- Den Teig mit Mehl stauben und in einer Schüssel an einem warmen Ort ca. 1h gehen lassen. Nicht wundern-dieser Germteig geht nicht so wie gewöhnlich auf.
- Für die Füllung Butter in einem Topf zerlassen, Zucker hinzufügen und anschließend auch den Mohn. Mit einem Schuss Milch aufgießen und gut verrühren. Vom Herd nehmen, Eier, Rosinen und die Schale von einer Zitrone gut untermengen, auskühlen lassen.
- Den Germteig zu einem Rechteck ausrollen, die Mohnfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Schneckenförmig einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und die Enden leicht einschlagen. Nochmals kurz gehen lassen für ca. 15 Minuten.
- Mit Ei bestreichen und im Backofen bei 170°C Ober/Unterhitze für ca. 40 Minuten goldbraun backen.
- Im ausgeschalteten Ofen (Spalt offen) auskühlen lassen und bestenfalls lauwarm genießen.

TIPP! Probiere die Füllung auch mal mit geriebenen Nüssen aus.

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel