

MOHNKRANZ

Die Füllung mit Mohn und Mandeln und die Glasur mit einer feinen Rumnote machen den Mohnkranz zu einer ganz besonderen Köstlichkeit.



Zubereitung

- 1.** Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und mit Zucker, etwas lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Vorteig zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Butter zerlassen.
- 2.** Den restlichen Zucker, die Milch, Butter, Ei und Salz mit dem Vorteig verkneten und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
- 3.** Für die Füllung Mohn mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Butter verrühren, heiße Milch zufügen und den Mohn quellen lassen.
- 4.** Zuletzt Rosinen und Mandeln unterrühren.
- 5.** Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, die Mohnmasse gleichmäßig darauf verteilen und die Teigplatte von der langen Seite her fest aufrollen. In eine glatte, gefettete Kranzform legen und dünn mit Milch bestreichen.
- 6.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 30-40 Minuten backen.
- 7.** Puderzucker sieben, mit Rum zur Glasur anrühren und Mohnkranz damit überziehen.

Zutaten

Für den Teig:

400 g	Mehl
30 g	Hefe
60 g	Diamant Feinster Zucker
125 ml	Milch
60 g	Butter
1	Ei
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

250 g	gemahlener Mohn
125 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2 TL	Zimt
75 g	Butter (oder Margarine)
4-6 EL	Milch
50 g	Rosinen
50 g	gehackte Mandeln

Zum Bestreichen:

4-5 EL	Milch
250 g	Diamant Puderzucker
2-3 EL	Rum

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.