



Mohnbäumchen am Stiel



40 Min.



mittel



4 Personen



ohne Nüsse

Schritt 1

Für den Teig Milch leicht erwärmen und Germ einbröseln. Mit Mehl, Staubzucker, Butter und Salz vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In einer Schüssel mit einem Tuch bedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 2

Für die Mohnfülle die Milch aufkochen. Mohn, Brösel und restliche Zutaten einrühren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Schritt 3

Germteig auf einer bemehlten Fläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und in Streifen (2 x 15 cm) schneiden. Teigstreifen mit Mohnmasse bestreichen und einrollen.

Schritt 4

Backrohr auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Mohn-Germrollen darauf verteilen. Das Ei verquirlen, die Rollen damit bestreichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Schritt 5

Rollen abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und auf Holzspieße stecken. Mohnbäumchen auf hohe Gläser oder Tassen aufteilen und servieren.

Zutaten

Für den Teig

- ♥ 250 ml Milch
- ♥ 42 g Germ
- ♥ 500 g glattes Weizenmehl
- ♥ 100 g Staubzucker
- ♥ 80 g zimmerwarme Butter
- ♥ 1 Prise Salz

Für die Mohnfülle

- ♥ 60 ml Milch
- ♥ 100 g gemahlener Mohn
- ♥ 2 Esslöffel Brösel
- ♥ 1 Esslöffel Honig
- ♥ 1 Prise Zimt
- ♥ 1 Teelöffel Vanillezucker
- ♥ 1 Esslöffel Rum
- ♥ Zitronenschale

Außerdem

- ♥ 2 Esslöffel glattes Mehl (für die Arbeitsfläche)
- ♥ 1 Ei (zum Bestreichen)
- ♥ Staubzucker (zum Bestreuen)

 20 Holzspieße



ADEG Kochtipp

Um eine fruchtige Note zu erzielen, mengen Sie der Mohnfülle etwas Powidl bei.