REZEPT FÜR MAKOWIEC POLNISCHE MOHNROLLE

MAKOWIEC POLNISCHE MOHNROLLE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 15 Stücke | 80 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 100 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Ei (Größe M)
- 350 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 70 g weiche Butter
- Mehl und Butter zum Bearbeiten

Für Füllung und Guss:

- 150 ml Milch
- 40 g Butter
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 200 g gemahlener Mohn
- 40 g Walnüsse
- 1 Ei (Größe M)
- 60 g Rosinen (oder Sultaninen)
- 75 g SweetFamily Puderzucker
- ca. 2 EL Zitronensaft
- etwas Mohn zum Verzieren

2978

ZUBEREITUNG

337	7	40	15
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Milch lauwarm erwärmen. Hefe und 10 g Zucker darin auflösen, zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. 90 g Zucker, Ei, Mehl, Salz, Butter und Hefemilch glatt verkneten. Zugedeckt ca. 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung Milch, Butter und Zucker aufkochen. Mohn zufügen und unter Rühren 1-2 Minuten köcheln. In eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Walnüsse grob hacken. Ei verquirlen und unter den Mohn rühren. Walnüsse und Rosinen ebenfalls unterrühren.

3. Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Mohnmasse darauf verteilen, dabei rundherum ca. 2 cm Rand frei lassen. Schmalseiten einschlagen und Rolle längs fest aufrollen, Kante gut andrücken. Ein Stück Backpapier fetten und Rolle vorsichtig darauf ziehen, dann Papier so darum wickeln, dass rundherum etwa einen Fingerbreit Platz zum Aufgehen bleibt. Eingewickelte Mohnrolle mit der Naht nach unten auf ein Backblech ziehen und weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Makowiec darin ca. 40 Minuten backen. Puderzucker sieben, mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Mohnrolle aus dem Ofen nehmen, auswickeln und noch heiß mit dem Guss bestreichen. Nach Belieben mit etwas Mohn bestreuen und auskühlen lassen.

Tipp:

Das Einwickeln in Backpapier sorgt dafür, dass die Rolle ihre schlanke Form behält, ist aber ein bißchen kniffelig. Wer sich das nicht zutraut, kann die Rolle auch ohne Einwickeln

offen gehen lassen und backen. Dann wird sie etwas breiter und flacher und sollte zum Ende der Backzeit eventuell locker mit Backpapier abgedeckt werden, damit sie nicht zu stark bräunt.