Mohn-Knoten

Das Rezept von den Mohn-Knoten ist ein feines Gebäck, das immer schmeckt. Mohn-Liebhaber kommen hier ganz auf ihre Kosten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

Für den Teig

280 g	Mehl
140 ml	Milch (lauwarm)
45 g	Butter (weich)
35 g	Zucker
0.25 TL	Salz
12 g	Germ (frische)

Zum Bestreichen

250 g	Mohnfülle (Mohnfix/Mohnback etc.)

Zum Einstreichen

1 Stk.	Eigelb
1 EL	Wasser

Zum Abglänzen

1 Stk.	Butter

Zubereitung

1. Für die **Mohn-Knoten** die Germ mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.

2. Derweil das Mehl mit dem Salz und die Butter in Stücken in eine Schüssel geben.

3. Nun die Germ-Milch in die Schüssel mit dem Mehl geben und alles vorerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten.

4. Danach die Masse mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

5. Diesen anschließend in einer Schüssel abgedeckt, an einem warmen Ort, ca. 45 Minuten ruhen lassen.

6. Jetzt den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen...

7. ...und hinterher zu Kugeln schleifen.

8. Diese nun zu dünnen Rechtecken auswalken.

9. Danach jedes Rechteck mit etwas Mohnfülle bestreichen.

10. Nun die Rechtecke von der langen Seite her aufrollen.

11. Dann die Rolle der Länge nach mit einem scharfen Messer aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.

12. Jetzt die beiden entstandenen Stränge ineinander verkordeln, dabei sollten die Schnittkanten

nach oben zeigen.

13. Als nächstes die Kordel schneckenförmig aufrollen und dabei die beiden Enden unter dem optisch entstandenen Knoten einschlagen.

14. Nun die fertigen Knoten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und weitere ca. 15 Minuten ruhen lassen. Zeitig bitte den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

15. Danach das Eigelb mit dem kalten Wasser verschlagen.

16. Dann die Knoten gleichmäßig mit dem Eigelb bestreichen und hinterher im Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

17. Letztendlich das Gebäck aus dem Ofen holen und noch heiß mit einem Stück Butter ab glänzen.

Tipp

Die Mohn-Knoten vor dem Backen zusätzlich mit gehackten Nüssen bestreuen oder nach dem Backen mit einer Zuckerglasur überziehen.