

Mohn-Kranz

Der fertige Mohn-Kranz mit Germteig duftet herrlich und schmeckt sowohl frisch als auch am nächsten Tag wunderbar aromatisch und saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

für den Germteig

350 g	Mehl
150 ml	Vollmilch
0.5 Würfel	Germ
4 EL	Zucker
50 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei

für die Mohn-Füllung

140 g	Mohn (gemahlen)
80 g	Zucker
120 ml	Vollmilch

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Mohn-Kranz** zu backen, zuerst den Germteig zubereiten. Dafür die Vollmilch gemeinsam mit der Butter in einem Topf leicht erwärmt, bis die Butter geschmolzen ist. Mehl, Zucker, Salz, Ei und zerbröselte [Germ](#) in eine große Schüssel geben. Sobald die Milchemischung angenehm warm ist, wird sie zum Mehl gegossen und alles zu einem weichen, geschmeidigen Teig verknetet. Der Teig sollte elastisch sein und nicht an den Händen kleben. Falls nötig, etwas zusätzliches Mehl oder einen kleinen Schuss Milch einarbeiten. Anschließend den Teig abdecken und an einem warmen Ort zirka 1 Stunde

gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.

2. Für die Mohn-Füllung den Mohn, Zucker und Vollmilch verrühren und beiseitestellen. Sobald der Germteig gegangen ist, die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig zu einem etwa 3–4 mm dicken Rechteck ausrollen. Die Mohnmasse gleichmäßig darauf verstreichen, dabei den Rand unbedingt frei lassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und die Rolle anschließend der Länge nach halbieren – ein Ende jedoch nicht vollständig durchschneiden. Die beiden Stränge sanft miteinander verdrehen, sodass ein schöner Mohnzopf entsteht.
3. Nun den gedrehten Strang auf ein mit Backpapier belegtes Springform-Bodenstück legen und zu einem runden Kranz formen. Gut zusammendrücken, damit der Kranz beim Backen nicht auseinandergeht. Den Backrahmen schließen und den Mohn-Kranz bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 40 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Tipp