Mohn-Rosen

Mit diesem blumigen Rezept gelingen köstliche Mohn-Rosen, mit denen sich Familie und Freunde gerne verwöhnen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

1 Becher	Schmand (zum Bestreichen)
1 TL	Staubzucker (zum Bestreichen)

Für den Germteig

575 g	Mehl (frisch)
1 Würfel	Germ (frisch)
3 EL	Zucker
300 ml	Milch (lauwarm)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
100 ml	Öl

Für die Füllung

200 g	Mohn
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Mohn-Rosen zuerst den Germteig zubereiten: Das Mehl in eine Schüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Einige Esslöffel von der lauwarmen Milch abnehmen, in eine Tasse füllen und den Germwürfel darin einbröseln. Vom Zucker einen halben Esslöffel abnehmen und mit einrühren. Den Germansatz in die Mehlmulde füllen.

2. Die weiteren Zutaten ebenfalls zufügen: Restliche Milch und Zucker, Ei, Öl und eine Prise Salz. Mit den Händen oder dem Knethaken des Rührgeräts gründlich durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder lauwarme Milch mit einarbeiten. Wenn der Teig fertig ist, die Schüssel mit einem Tuch bedecken und für eine Stunde an warmer Stelle rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Den Mohn in eine Schüssel füllen, mit heißem Wasser übergießen und eine halbe Stunde lang ruhen lassen. Danach mit Zucker und Vanillezucker verrühren.

4. Nach der Ruhezeit den Teig halbieren. Eine Hälfte dünn und oval ausrollen. Die Mohnfüllung auf eine Seite geben und verstreichen. Die andere Teigseite darüber klappen und andrücken. mit dem Nudelholz noch einige Male darüber rollen.

5. Den Teig in lange, schmale Streifen trennen (mit einem Teigrädchen oder Messer). Die Streifen in sich verdrehen und dann eng zu Rosen aufrollen. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren oder eine beliebige andere Füllung zubereiten.

6. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Mohn-Rosen darauf setzen und noch einmal 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Schmand mit Staubzucker verrühren und nach der Ruhezeit auf die Mohn-Rosen streichen. Um die 20 Minuten lang backen lassen.

Tipp

Anstelle von Schmand und Staubzucker kann man die Mohn-Rosen auch mit einem verquirlten Ei bestreichen. Als alternative Füllung eignet sich beispielsweise eine Mischung aus Zimt oder gemahlenen Nüssen und braunem Zucker.