Mohnpotize aus Topfenölteig

Die Mohnpotize aus Topfenölteig ist eine saftige, lockere Mehlspeise. Das Rezept wird dich und deine Lieben begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
125 g	Magertopfen
50 ml	Milch
50 ml	Öl (neutral)
1 Stk.	Ei

Fülle

125 g	Mohn (gemahlen)
50 g	Zucker
175 ml	Milch
20 g	Butter
2 EL	Weizengrieß
50 g	Rosinen
1 Stk.	Apfel

Zubereitung

1. Für die **Mohnpotize aus Topfenölteilg** das Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und

Salz vermischen. Den Magertopfen, Öl, Milch und das Ei hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem glatten nicht klebenden Teig verkneten.

2. Die Milch in einem Topf erwärmen, Zucker, gemahlenen Mohn, Butter und Grieß dazugeben. Unter Rühren aufkochen und köcheln bis die Masse andickt. Von der Herdplatte nehmen und die Rosinen untermischen. Die Masse etwas abkühlen lassen, Apfel schälen, raspeln und untermengen.

3. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Und ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 45 x 30cm) ausrollen. Die Mohn Fülle gleichmäßig aufstreichen und den Rand frei lassen. Die Rolle auf das Backblech legen.

5. Im Backofen zirka 30-40 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen und auf ein Gitter abkühlen lassen.

Tipp

Die Mohnpotize vor dem Abkühlen mit etwas erwärmter Marillenmarmelade bestreichen. Oder abgekühlt mit Staubzucker bestäuben. Zur Fülle kann man je nach Belieben einen Schuss Rum geben.