Mohnpotize

Die traditionelle Mohnpotize wird natürlich mit Germteig zubereitet. Das Rezept für die beliebte Mehlspeise passt zu vielen Anlässen und schmeckt immer wieder wunderbar.

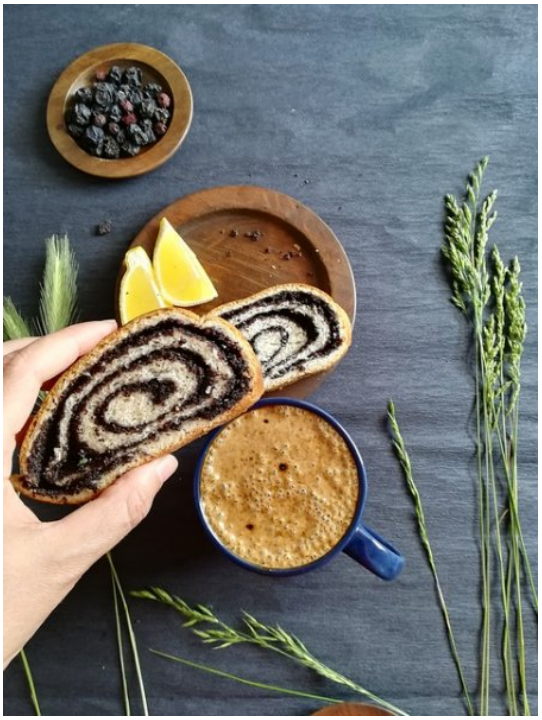
Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

500 g	Mehl (glatt)
3 Stk.	Eidotter
1 Würfel	Germ
225 ml	Milch
70 g	Zucker
1 Prise	Salz
70 g	Butter (flüssig)
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft

für die Fülle

125 ml	Milch
250 g	Mohn (gemahlen)
3 EL	Honig

1 Packung	Vanillezucker
0.5 TL	Zimt
Nach Belieben	Rosinen

Zubereitung

1. Für die **Mohnpotize** zuerst die Fülle vorbereiten. Dafür die Milch mit Honig und Vanillezucker kurz aufkochen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut durchrühren und abkühlen lassen.

2. Die Germ, etwas Mehl, ein wenig Zucker und einen Schuss lauwarmer Milch verrühren und zugedeckt zirka 20 Minuten gehen lassen.

3. Mehl und die restlichen Zutaten mit dem Dampfl vermengen. So lange kräftig kneten bis ein glatter Teig entsteht, weiter 20 Minuten rasten.

4. Den Teig nochmals durchkneten, nochmals ruhen lassen. Den Backofen auf 170°C vorheizen.

5. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den fertigen Germteig nach der Kastenform Länge (ca. 30 cm) ausrollen. Mit der Mohnfülle bestreichen und aufrollen.

6. Die Potize in die Form legen und mehrere Male mit einer Gabel einstechen. Im Backofen zirka 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Wer möchte kann die Fülle der Mohnpotize noch mit einem Schuss Rum verfeinern.