Schnelle Mohn-Ringe

Die schnellen Mohn-Ringe sind ein beliebtes Rezept, das grade bei wärmeren Temperaturen zum Nachmittags-Kaffee genossen wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2 Packungen	Blätterteig (aus der Kühlung)
1 Packung	Mohnback (250g)
1 Stk.	Eigelb (optional)
1 Schuss	Milch (optional)
Nach Belieben	Staubzucker (optional)

Zubereitung

1. Für die **Schnellen Mohn-Ringe** ein Backblech oder Rost mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Danach eine Packung Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, und auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

3. Nun den Mohn Back gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen. Das geht am besten, wenn man die Masse erst löffelweise verteilt und dann mit einem leicht befeuchteten Esslöffel verstreicht.

4. Anschließend die zweite Packung Blätterteig dem Kühlschrank entnehmen und bündig auf den bestrichenen Teig legen.

5. Diesen jetzt (der Breite nach) in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

6. Dann jeden einzelnen Streifen erst mit den Fingern verkordeln und danach die Enden fest miteinander verbinden bzw. fest zusammen drücken.

7. Die fertigen Ringe hinterher auf das Backblech legen.

8. Wer möchte kann nun das Eigelb mit einem Schuss Milch verschlagen und die Ringe damit einstreichen. Dies gibt beim Backen eine schöne Bräune, ist aber nicht unbedingt notwendig. Die Ringe werden danach letztendlich ca. 15 Minuten gebacken und optional vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäubt.

Tipp

Je kühler der Blätterteig für die schnellen Mohn-Ringe ist, desto besser lässt sich der Mohnback darauf verstreichen. Ein zügiges Arbeiten ist demnach von Vorteil.