



## Mohnkranz

---

Zutaten für 1 Kranz:

### *Germteig:*

350 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
1 Pkg. Trockengerst  
60 g Zucker  
150 ml Milch  
50 g Butter  
1 Ei

### *Mohnfüllung:*

140 g geriebener Mohn  
85 g Zucker  
125 ml Milch  
1 Prise Salz

Für den Germteig werden alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel zusammen gemischt. Danach gibt man die Milch gemeinsam mit der Butter in einen Topf und erwärmt die Milch soweit bei geringer Temperatur, sodass die Butter schmilzt.

Diese Mischung kommt gemeinsam mit dem Ei zu den trockenen Zutaten. Mit dem Knethaken rührt man den Teig so lange, bis er sich vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort, für mindestens eine Stunde rasten lassen.

In der Zwischenzeit mischt man den Mohn, mit dem Zucker, der Milch und der Prise Salz zusammen.

Wenn der Germteig lange genug geruht hat, rollt man ihn zu einem großen Rechteck etwa 3 mm dick aus. Der Germteig wird der Länge nach in der Mitte halbiert.

Je die Hälfte der Mohnfüllung auf den Germteighälften verstrichen. Die Ränder dabei aussparen.

Jeder Teil wird der Länge nach aufgerollt. Die Rolle wird in der Mitte mit einem scharfen Messer aufgeschnitten. Dabei die Enden nicht einschneiden.

Man nimmt nun ein mit Backpapier belegtes Blech und setzt eine kleine feuerfeste Form in die Mitte.

Rund um diese Form schlingt man die zwei Germteigstränge kreisförmig ineinander und drückt die Enden gut zusammen.

Den Kranz noch mit etwas Milch bestreichen und bei 200°C etwa 35 Minuten backen. Sollte der Kranz zu viel Farbe annehmen, wird er mit Alufolie abgedeckt und fertig gebacken.

