REZEPT FÜR MOHNZOPF

MOHNZOPF

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

180 Min.

Zutaten

- 500 g Mehl
- 80 g SweetFamily Feiner Zucker
- 75 g Butter
- 100 g gehackte Mandeln
- 150 ml lauwarme Milch
- 4 - 5 EL Rosinen
- 3 EL Whisky
- 1 Würfel (42 g) Hefe
- 2 Eier
- 1 Pck. Mohnback
- etwas SweetFamily Puderzucker

2590

ZUBEREITUNG

452 Kcal	12 Gramm	47 Gramm	21 Gramm
bei 12 Stücken pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Die Rosinen im Whisky ziehen lassen. Die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und SweetFamily Zucker und Eier hineingeben. Mit der Hefe-Milch übergießen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Butter zerlassen und leicht abkühlen. Sobald der Hefeteig sein Volumen verdoppelt hat, die Butter zufügen und erneut gut verkneten. Weitere 15 Minuten gehen lassen.

Den Hefeteig zu einem Rechteck von 20 x 30 cm ausrollen und halbieren. Mohn, Rosinen und Mandeln vermischen und auf beide Teighälften streichen. Die Teigstücke von der Längsseite her aufrollen. Anschließend beide Teigrollen zu einem Zopf ineinander drehen. 20 - 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Bockofen bei 180 - 200 °C 45 - 50 Minuten backen.Noch warm mit SweetFamily Puderzucker bestreuen.