

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Catrin Ferrari

Saftiger Mohnstriezel (auch Kärntner Reindling oder Mohn Swirl Bread)

Zutaten

(4 Personen)

Für den Germteig

- 230 ml Milch (lauwarm)
- 2 Pkg. Trockengerm
- 750 g Mehl (glatt)
- 200 g Apfelmus
- 2 Eigelb
- 2 EL Kristallzucker

Für die Fülle

- 500 g Mohn
- 150 ml Milch
- 3 EL Zucker
- etwas Zimt
- etwas Rum
- 2 EL Honig
- Abrieb von einer $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

Zum Bestreichen

- 1 verquirltes Ei

Quelle: ORF extra

Für die Deko

- ein Schleifenband
- frische Rosenblätter

Zubereitung

1. Für den Germteig zuerst die Milch lauwarm erwärmen. Dann das Mehl, die Milch, den Trockengerm, die Eidotter, den Zucker und das Apfelmus in einer Schüssel verrühren und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem Teig verkneten.

2. Anschließend den Teig in einer Metallschüssel mit einem Geschirrtusch abdecken und an einem warmen Ort für rund 40 Minuten aufgehen lassen.

Tipp: Eine „Germteigsauna“ machen, das heißt den Teig bei 40° C Heißluft im Rohr aufgehen lassen.

3. Während der Teig rastet, kann die Mohnfülle zubereitet werden. Hierfür den Mohn, die Milch, den Zucker, etwas Zimt, einen Schuss Rum, etwas Honig und den Abrieb einer halben Zitrone miteinander vermengen und gut durchrühren.

4. Den Teig nachdem er aufgegangen ist erneut kräftig durchkneten und rund einen Zentimeter dick mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Anschließend mit der Mohnfüllung gleichmäßig bestreichen und den Teig der Länge nach einrollen.

5. Nun die Teigrolle der Länge nach in der Mitte durchschneiden, dabei je fünf Zentimeter am oberen und unteren Ende aussparen, und gegengleich eindrehen.

6. Den Mohnzopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit einem verquirten Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 175° C Heißluft für 30-35 Minuten backen.

7. Zum Schluss den heißen Mohnzopf aus dem Rohr nehmen und mit dem Backpapier auf einen schönen Teller heben. Das Backpapier unter dem Zopf herausziehen und den Zopf mit einer Schleife und frischen Rosenblättern hübsch dekorieren. Passend zum Mohnzopf ein Glas kalte Milch servieren.