MOHN-NUSS-BLUME

4.6 bei 17 Bewertungen

1 h 40 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit die Füllen zubereiten. Für die Mohnfülle Milch, Zucker, Butter, Grieß und Mohn aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann noch Ei und Rum untermischen.
Für die Nussfülle Milch und Zucker aufkochen und dann die gemahlenen Nüsse unterrühren.

3. Den Teig in zwei Teile teilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln ca. 10 Minuten zugedeckt rasten lassen (dann lassen sie sich viel besser ausrollen).

4. Jede Kugel zu dünnen, rechteckigen Teigplatten ausrollen und eine mit der Nuss- und die andere mit der Mohnfülle bestreichen. Anschließend zu Rollen aufrollen und ca. 2 cm breite Stücke abschneiden.

5. Die Stücke zu zwei Blumen anordnen, indem abwechselnd eine Mohn- und eine Nussschnecke kreisförmig angeordnet werden (siehe Foto). Mit verquirltem Ei bestreichen und nochmals kurz (ca. 10 Minuten) rasten lassen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 Grad ungefähr 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 2 BLUMEN

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
40 g	frische Germ
80 g	Zucker
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

MOHNFÜLLE

200 g	gemahlener Mohn
150 g	Milch
60 g	Zucker
30 g	Butter
30 g	Weizengries
1	Ei
	etwas Rum

NUSSFÜLLE

140 g	Milch
20 g	Zucker
125 g	gemahlene Nüsse

1 Ei zum Bestreichen

Sollten ein paar Stücke übrigbleiben oder man nur eine Blume machen, so können die restlichen einfach als einzelne Schnecken mitgebacken werden.