

MOHN-NUSS-BLUME

★★★★☆ 4.5 bei 13 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Die Milch und Ei vermischen, das Mehl dazugeben und abschließend noch Zucker, Salz, Germ und weiche (nicht geschmolzene!) Butter dazugeben. Den Teig gut kneten (ca. 7 Minuten) und zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig zudecken und ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Für die Mohnfülle Milch, Zucker, Butter, Gries und Mohn aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann noch Ei und Rum untermischen.
- 3 Für die Nussfülle Milch und Zucker aufkochen und dann die gemahlene Nüsse untermischen.
- 4 Den Teig in zwei Teile teilen und jedes Teil zu einer Kugel schleifen. Die Kugeln ca. 10 Minuten zugedeckt rasten lassen (sonst lassen sie sich nicht so gut ausrollen).
- 5 Jede Kugel zu einer dünnen, rechteckigen Teigplatte ausrollen und einmal mit der Nuss- und einmal mit der Mohnfülle bestreichen. Anschließend zu einer Rolle aufrollen und ca. 2 cm breite Stücke abschneiden.
- 6 Die Stücke zu zwei Blumen (siehe Bild) anordnen, mit verquirltem Ei bestreichen und nochmal kurz gehen lassen. Nun die Blumen bei ca. 170 Grad ungefähr 25 Minuten backen.

TIPP: Sollten ein paar Stücke übrig bleiben oder wenn man nur eine Blumen machen möchte, so können diese auch einfach als Schnecken gebacken werden



Zutaten

FÜR 2 BLUMEN

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Stk. 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 Stk. Ei
- etwas Rum

NUSSFÜLLE

- 140 g Milch
- 20 g Zucker
- 125 g gemahlene Nüsse