

ZUTATEN

HEFETEIG:

700g Mehl + Mehl zum kneten
150ml lauwarmes Wasser
30g frische Hefe
120g Zucker
70ml Sonnenblumenöl
2 TL Salz
2 Eier + 2 Eigelb
20g Mohn
30g Hagelzucker

MOHNFÜLLUNG:

100g Mohn
60g Margarine
150g Zucker
1 Ei, 1 Pkg. Vanillezucker
1/2 Ampulle Rumaroma

MARZIPANCREME:

200g Marzipanrohmasse
40ml Wasser

MOHNRANZ MIT MARZIPANCREME

REZEPT FÜR: 2 STÜCK
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN

1. Ofen auf 50°C vorwärmen
2. Für den Hefeteig frische Hefe, sowie Zucker und Salz ins lauwarme Wasser einrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl in eine große Schüssel sieben. 2 ganze Eier, Sonnenblumenöl und Hefegemisch zum Mehl geben und alles gut miteinander vermengen. Anschließend auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte 10 Minuten zu einem glatten, nicht mehr klebenden Teig kneten - Je nach Konsistenz etwas Öl (= Teig ist zu trocken) oder Mehl (= Teig ist zu feucht) zufügen. Teig zu einer Kugel formen und diese in eine große, mit Öl benetzte Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im warmen Ofen 1 Stunde gehen lassen
3. Für die Mohnfüllung Mohn in einem Multizerkleinerer geben und fein mahlen. Margarine in der Mikrowelle oder einem Topf schmelzen lassen und sowohl Mohn, als auch alle weiteren Zutaten unterrühren. Zur Seite stellen
4. Für die Marzipancreme Marzipanrohmasse mit Wasser in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Paste verarbeiten. Alternativ mit einem Pürrierstab zerkleinern und in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 1 Stunde hat sich aus der Paste eine feine Creme entwickelt
5. Nun den Hefeteig aus dem Ofen nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in 4 gleichgroße Stücke teilen. Diese 4 Stücke zu langen, mitteldicken Strängen formen und diese mit den Händen platt drücken. Nun die einzelnen, platten Stränge mit der Mohnfüllung bestreichen und längs einrollen. Nun sind 4 lange, dicke und mit Mohn gefüllte Stränge entstanden. Jeweils zwei Stränge an einem Ende zusammen drücken und zwirbeln - einen Strang jeweils über den anderen legen, sodass nachher ein einfacher "geflochtener" Zopf entsteht
6. Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zu einem Kreis legen - die Enden der Stränge hierbei unter den Kreis legen, damit der Kranz schön abschließt. Eigelbe mit etwas Wasser verrühren und auf die Hefekränze streichen. Anschließend mit purem Mohn und Hagelzucker bestreuen und im 180°C vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen
7. Hefekranz in Scheiben schneiden und mit Marzipancreme aus dem Kühlschrank bestreichen und optimalerweise noch leicht warm genießen

