

Gefüllte Kronen

Lockerer Hefeteig mit einer Mohn-Pflaumenmus-Füllung

etwa 12



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch

125 g Butter oder Margarine

600 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Pr. Salz

1 gestr. TL gemahlener Zimt

1 Ei (der Größe M)

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

200 g Pflaumenmus

Glasur:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur

Zitrone

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



③ Füllung:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Teigrechteck erst mit Mohnfüllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Darauf Pflaumenmus verstreichen. Den Teig von der kürzeren Seite her aufrollen. Rolle in 12 gleich große Scheiben schneiden. Für 2 Blüten je 6 Scheiben auf dem Backblech zu einer Blüte legen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

④ Glasur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung erwärmen und nach Belieben auf den "Kronen" verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

