

# Mohnkranz

Einen leckeren Mohnkranz aus Quark-Öl-Teig schnell und einfach selber backen - Bestes Mohnkranz Rezept wie bei Oma.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mohnfüllung:

150 g Butter

250 g gemahlener Mohn

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

2 Eier (Größe M)

25 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

100 g Zitronat

100 g Rosinen

### Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

1 Pr. Salz

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Eiweiß (Größe M)

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

2 EL Milch

## Wie backe ich einen Mohnkranz?:

### ① Vorbereiten:

Für die Füllung die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### ② Mohnfüllung zubereiten:

Gemahlene Mohn mit zerlassener Butter und den übrigen Zutaten verrühren.



**3 Quark-Öl-Teig zubereiten:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, zu einem Rechteck (etwa 45 x 35 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm Teig frei lassen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen. Rolle als Kranz auf das Backblech legen und sternförmig etwa 1/2 cm tief einschneiden. Eigelb mit Milch verschlagen und den Kranz damit bestreichen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

- 4** Nach dem Backen den Kranz mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

