

Mohnzopf

Dieser leckere, klassische Mohnzopf ist schnell gemacht und schmeckt einfach unwiderstehlich gut.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Mohn-Füllung:

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 TL Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen klassischen Mohnzopf?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen.



③ **Mohn-Füllung zubereiten:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 40 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. Die Rolle der Länge nach mit einem scharfen Messer einmal ganz durchschneiden (Abb. 1), dabei darauf achten, dass die Rolle genau in der Mitte geteilt wird, damit der Zopf gleichmäßig aufgeht.

- ④ Die beiden Teigstränge mit der Schnittfläche nach oben umeinander schlingen (Abb. 2), als Zopf auf das Backblech legen und die Enden fest zusammendrücken. Eigelb mit Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 45 Min.

⑤ **Bestreuen:**

Den Mohnzopf mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Mohnzopf ist einfriergeeignet.

