

# Mohnzopf

- Der perfekte Begleiter für einen Brunch -

## Hefeteig-Grundrezept:

500 g Mehl

50 g Butter

50 g Zucker

1/2 Würfel Frischhefe

1 Prise Salz

1 Ei

220 mL lauwarme Milch

→ 60-90 min gehen lassen



## Mohnmasse:

200g gemahlener Mohn in 280 mL Milch, 1 EL Zucker und etwas Vanille aufkochen und abkühlen lassen

## Rosinen + Rum

## Zubereitung:

- Hefeteig herstellen und gehen lassen.
- Den Teig rechteckig ausrollen,
- Mohnmasse darauf verteilen und von einer Seite her zusammenrollen.
- Die Teigrolle, bis auf ein Ende, der Länge nach durchschneiden. Beide Hälften mit der Schnittfläche nach oben miteinander verdrehen.
- Im nichtvorgeheizten Ofenrohr ca. **45 min bei 180°C** backen. Eventuell nach der Hälfte zudecken.
- Den noch warmen Zopf mit Zuckerguss oder Aprikosenmarmelade bestreichen.