

Hier und heute



Zitronen-Mohn-Rolle

Erfrischend und leicht zu backen. Konditormeisterin Theresa Knipschild backt eine Zitronen-Mohn-Rolle. Der Hefeteig ist fluffig und die Mohnfüllung richtig saftig. So schmeckt der Sommer.

Rezept

Zitronen-Mohn-Rolle

von Theresa Knipschild, für eine Kastenform der Größe 30 cm

Zutaten Mohnfüllung

- 100 ml Milch
- 70 g Mohn, gemahlen
- 30 g Zucker
- 20 g Butter
- 1 Ei
- Schale einer halben Bio-Zitrone

Zubereitung

Zuerst die Mohnfüllung herstellen: Dafür die Milch aufkochen und die Zitronenschale mit einem Sparschäler abziehen. Zitronenschale in die Milch geben, den Mohn dazu geben und verrühren. Die Masse erneut bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen.

Nun die Butter einrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch-Butter-Mohn-Mischung etwas abkühlen lassen. Das ist wichtig, denn sonst gerinnt das Ei beim Einrühren. Das Ei unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Vor der Weiterverwendung die Zitronenschale entfernen.

Zutaten Teig

- 220 ml Milch
- 70 g Butter
- ½ Würfel frische Hefe
- 500 g Mehl, z.B. Type 405 oder Dinkel 630
- 80 g Zucker
- 10 g Salz
- 1 Ei
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Zubereitung

Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Mehl mit Zucker, Salz, Zitronenzesten in einer Schüssel vermischen. In der lauwarmen Milch-Buttermischung die Hefe verrühren. Die Masse in die Mehlmischung geben und das Ei zugeben. Circa 6 Minuten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Quadrat (ca. 30 x 30 cm) ausrollen und die abgekühlte Mohnfüllung auf den Teig streichen. Eine Kastenform fetten und mehlieren oder mit einem Backpapier auslegen. Das Teigquadrat aufrollen und in die Kastenform legen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig in der Backform nochmal abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Dann circa 55-60 Minuten backen. Falls die Oberseite zu dunkel wird, die Temperatur etwas runterschalten und die Backzeit ggf. verlängern.

Zutaten Zuckerguss

- 150 g Puderzucker
- 35 g Zitronensaft

Zubereitung

Für den Zuckerguss den Zitronensaft und den Puderzucker klümpchenfrei verrühren. Auf den etwas abgekühlten Kuchen pinseln. Wer mag, kann mit Zitronenzesten garnieren.