Versuchsküche

Festlicher Mohnkuchen

etwa 17 Stück | etwas Übung erforderlich | bis 40 Min.

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

etwas Fett

Hefeteig:

100 ml Milch
50 g Butter
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)

Füllung:

25 g Butter
Dr. Oetker Mohn-Back
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
50 g Rosinen
50 g Dr. Oetker gehackte Haselnüsse

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 6 TL Milch
4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (Rö.)

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und darin die Butter zerlassen. Für die Füllung Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-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 (etwa 35 Min.). Inzwischen die Kastenform fetten und den Backofen vorheizen.

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

3 Belag:

Mohn Back mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und gut mischen. Gegangenen Hefeteig mit einer Teigkarte aus der Rührschüssel nehmen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck von etwa 35 x 25 cm ausrollen. Mohnfüllung auf den Teig streichen, dabei jeweils 1 cm am Rand frei lassen. Teigrand an den langen Seiten etwa 2,5 cm breit auf die Füllung schlagen und dann die Teigplatte von der **kurzen** Seite her aufrollen. Rolle mit der "Naht" nach unten in die Kastenform legen und nochmals 15 Min. gehen lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

4 Guss:

Für dieses Gebäck ist ein Aufriss beim Backen typisch. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen, umdrehen und noch heiß mit Guss bestreichen. Gesiebten Puderzucker mit Milch und Aroma glatt rühren und mit Hilfe eines Messers auf dem noch heißen Kuchen verstreichen.