

Mohnstangen «einfach»

Zutaten für ca. 40 Stk.:

- 1 Stk. Blätterteig Rechteckig ca. 28x42cm (Favorit Leisi)
- 0.6 dl Milch
- 30 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft (oder etwas Zitronenkonzentrat)
- 80 g Mohn gemahlen
- 1 Stk. Ei zum bestreichen



Zubereitung:

1. Die Milch, den Zucker und den Vanillezucker aufkochen. Danach den Honig untermischen und den Mohn sowie den Zitronensaft zugeben.
2. Bei geringer Hitze und gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten quellen lassen. Die Füllung abkühlen lassen, so hat man es beim belegen einfacher.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Den Blätterteig ausrollen, diesen auf der schmalen Seite einmal längs halbieren. Nun je die Hälfte des geschnittenen Teiges mit dem verquirltem Ei bestreichen.
5. Die Mohnfüllung auf der bestrichenen Teighälfte verstreichen und die andere Teighälfte drüberklappen. Den Teig etwas festdrücken und in ca. 1.5 cm breite Streifen schneiden.
6. Streifen zu Spiralen drehen, auf das Backblech legen und mit dem restlichen Ei bestreichen.
7. Das Backblech in die Ofenmitte schieben und 25 min. goldgelb backen. Nach dem Backen auf ein Gitter legen und abkühlen lassen.

Tipp:

- ❖ Zum Backen den Mohn immer frisch mahlen. Da er Ölhaltig ist nicht auf Vorrat. Das Aroma entfaltet sich besser und er wird dadurch feiner im Geschmack.
- ❖ Zum mahlen eignet sich eine Gewürzmühle z.B. Aufsatz zu Kenwood, alternativ kann ein Mörser, Kaffeemühle oder Bamix verwendet werden.

