

Mohnzopf

Zutaten für den Hefeteig:

500g Mehl
1 Würfel Hefe oder 2 P. Trockenhefe
2 Eier
½ TL Salz
4 Eßl. Zucker
1 P. abgeriebene Zitronenschale
80g Margarine
200ml lauwarme Milch

Für die Mohnfüllung:

250g gemahlener Mohn
1P. abgeriebene Zitronenschale
1 geriebener Apfel mittlere Größe
1 Eßl. Honig
1 Eiweiß
100g Zucker

Optional: Rosinen nach Geschmack

Guss:

150-200g Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten, wie bereits im Grundrezept beschrieben.

Wenn der Teig gegangen ist, wird er auf eine Größe von ca. 40cmx60cm ausgerollt.

Für die Füllung die Zutaten alle gut miteinander verrühren. Auf die Teigplatte streichen und von der langen Seite her aufrollen. Der Länge nach halbieren und die Hälften übereinander schlagen. Die Schnittseite sollte oben sein. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Für die Puderzuckerglasur den Puderzucker mit nur so viel Zitronensaft vermischen, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Dann kann der noch heiße Zopf bestrichen werden.

Gutes Gelingen!!