

MOHN-NUSS-BLUME

★★★★☆ 4.6 bei 17 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 40 min



Süßer
Germteig



Heißluft



170 Grad



25 min



Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Füllen zubereiten. Für die Mohnfülle Milch, Zucker, Butter, Grieß und Mohn aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann noch Ei und Rum untermischen.
Für die Nussfülle Milch und Zucker aufkochen und dann die gemahlene Nüsse unterrühren.
- 3** Den Teig in zwei Teile teilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln ca. 10 Minuten zugedeckt rasten lassen (dann lassen sie sich viel besser ausrollen).
- 4** Jede Kugel zu dünnen, rechteckigen Teigplatten ausrollen und eine mit der Nuss- und die andere mit der Mohnfülle bestreichen. Anschließend zu Rollen aufrollen und ca. 2 cm breite Stücke abschneiden.
- 5** Die Stücke zu zwei Blumen anordnen, indem abwechselnd eine Mohn- und eine Nusschnecke kreisförmig angeordnet werden (siehe Foto). Mit verquirltem Ei bestreichen und nochmals kurz (ca. 10 Minuten) rasten lassen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 Grad ungefähr 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 2 BLUMEN

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 625 g Weizenmehl 700
- 40 g frische Germ
- 80 g Zucker
- 7 g Salz
- 100 g zimmerwarme Butter

MOHNFÜLLE

- 200 g gemahlener Mohn
- 150 g Milch
- 60 g Zucker
- 30 g Butter
- 30 g Weizengries
- 1 Ei
- etwas Rum

NUSSFÜLLE

- 140 g Milch
- 20 g Zucker
- 125 g gemahlene Nüsse

- 1 Ei zum Bestreichen



Sollten ein paar Stücke übrigbleiben oder man nur eine Blume machen, so können die restlichen einfach als einzelne Schnecken mitgebacken werden.