

MOHNKRANZ



ZUTATEN:

für den Topfen-Teig:

500 g Mehl
1 Pkg Backpulver
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
250 g Topfen (Quark)
75 ml Milch
75 ml Öl

200 g Zwetschken- oder Powidlmarmelade

für die Mohnfülle:

200 ml Milch
1 Msp. Zimt
60 g Kristallzucker
50 g Honig
200 g Mohn (gemahlen)
3 EL Rum



ZUBEREITUNG:

1. Quark, Milch und Öl mit Zucker und Vanillezucker gut mit dem Handmixer verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und dazugeben, kurz weitermixen, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Für die Mohnfülle Milch, Zimt, Zucker und Honig aufkochen lassen. Den Mohn dazu fügen und kurz mitkochen. Von der heißen Herdplatte nehmen und etwas auskühlen lassen. Zum Schluss den Rum unter die Mohnfülle einrühren.
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Quarkteig in der Mitte teilen. Zuerst den ersten Teil rechteckig (ca. 40x20 cm) ausrollen, dann in gleicher Größe den 2. Teil ausrollen. Diesen etwas beiseite legen. Auf den ersten ausgerollten Quarkteig-Teil nun die Zwetschken- (Powidl-) Marmelade verstreichen. Darauf kommt jetzt die Mohnfülle, die schön verteilt wird. Wundert euch nicht über die Menge der Mohnfülle, die Mohnschicht kann ruhig etwas dicker sein. Jetzt kommt der 2. Teil des Quarkteigs auf diese Mohnfülle drauf.
4. Nun gehts ans Kranz „binden“ (siehe Skizze): Der Längs nach wird nun der Teig bis 5 cm vor Ende mit einem scharfen Messer in 3 Teile eingeschnitten (so, als ob ihr mit den Teilen einen Zopf flechten würdet). Nun den rechten Strang nehmen und einmal komplett nach links schlagen. Und so geht es immer weiter, bis ganz von alleine der Kranz entstanden ist. Die Enden noch gut miteinander verbinden und ab auf das Backblech.

