

Mohnzöpfchen

Teig:

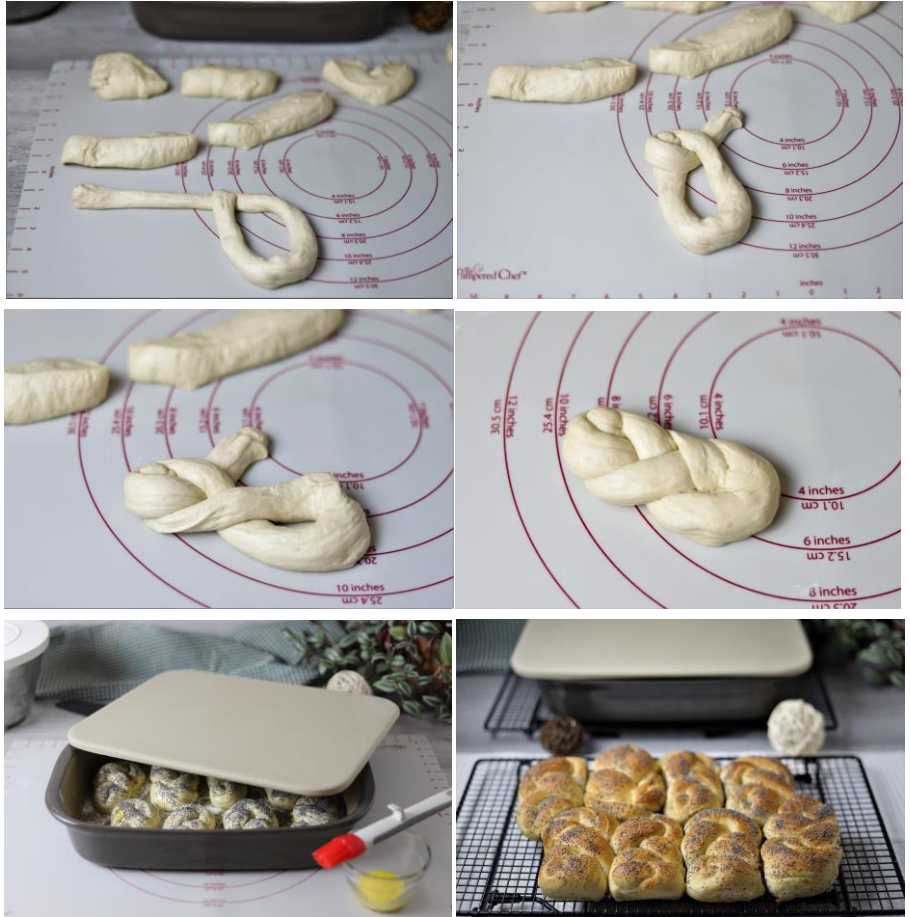
220 g Wasser
15 g Hefe
1 TL Honig
400 g Dinkelmehl 630
1,5 TL Salz
1 TL Backmalz

Zum Bestreichen:

2 EL Milch
1 Eigelb

Zum Bestreuen:

Mohn



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe und Honig im lauwarmen Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Restliche Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in der 2-Liter-Nixe mit Deckel **1 Stunde** gehen lassen.

Danach auf der Teigunterlage in 8 Stücke teilen. Jeweils ca. 15 cm lang rollen.
Rechtes Ende ungefähr zur Mitte ziehen und festdrücken, so dass unten eine Schlaufe entsteht.

Das linke Ende durch die Schlaufe nach rechts oben ziehen.

Die Schlaufe dann einmal nach rechts drehen, so dass eine 8 entsteht.

Das obere Ende nun von oben durch die Schlaufe führen und andrücken.

Teiglinge in die gefettete und mit dem Streufix etwas bemehlte Ofenhexe legen.
Eigelb mit Milch verquirlen, die Teiglinge damit einpinseln und mit Mohn bestreuen.
Zauberstein drauf legen und **ca. 15 min.** gehen lassen. So lange den Ofen vorheizen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf mittlerer Schiene
ca. 20 min. backen. Danach den Zauberstein abnehmen und weitere **ca. 10 min.** bis zur
gewünschten Bräune weiterbacken. Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.