

Eberhard Aurich

Rezepte

www.eaurich.de

Mohnrolle



Hefeteig

500 g Mehl

100 g Zucker

200 g Margarine

½ Teelöffel Salz

abgeriebene Zitronenschale

Vanillezucker

5 gehackte bittere Mandeln

1/8 Liter Milch (lauwarm)

1 Päckchen getrocknete Hefe

Den Teig gut verkneten und eine Stunde gehen lassen, danach nochmals gut kneten.

Mohnfülle

500 g Mohn

50 g Grieß

200 g Zucker

Zimt

Salz

50 g gehackte Nüsse oder süße Mandeln

50 g Rosinen

3/8 Liter Milch

Eberhard Aurich

Rezepte

www.eaurich.de

Auf Mohn, Grieß und Gewürze heiße Milch geben und alles gut verrühren.

Den gut gegangenen Hefeteig so lang wie Blech und ca. 40 cm breit ausrollen. Mit der Mohnfülle bestreichen, seitlich den Teig einschlagen, zusammenrollen und so auf das Backpapier des Bleches legen, dass die Verschlussseite unten liegt. Bei Mittelhitze ca. 60 min backen, danach mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

In Alufolie wickeln und ein paar Tage ruhen lassen.