

Makowiec (Mohnkuchen, traditioneller Weihnachtskuchen)



Für 1 Mohnrolle; ca. 10-12 Stück

Zubereitungszeit: 50 min

Kühlzeit ca: 1 h

Backzeit: ca. 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Füllung:

20 g Butter
125 g gemahlener Mohn
45 g Zucker
3 EL Honig
20 g Rosinen
40 g gehackte Mandeln
1 Eiweiß

Zutaten für den Teig:

350 g Mehl
40 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1/2 Würfel Hefe (21 g)
150 ml lauwarme Milch
100 g weiche Butter
3 Eigelbe
2 EL Rum
2 TL abgeriebene Orangeschale
Mehl (zum Arbeiten)

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß
1 Ei

Für den Guss:

125 g Puderzucker
1-2 EL Orangensaft
3 EL Mohnsamen
50 g Haselnusskrokant

Anleitung:

Die Butter in einem Topf erhitzen. Den Mohn, Zucker und Honig einrühren und 5 Minuten köcheln lassen, bis eine feste Masse entstanden ist. Die Masse dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Anschließend Rosinen und Mandeln untermengen.

Das Eiweiß steif schlagen, unter die Mohnmischung heben und zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Vanillezucker darüber streuen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Milch bröseln, auflösen und in die Mulde geben. Mit etwas Mehl vom Rand bestreut zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann Butter, Eigelbe, Rum und Orangenschale zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Gut 10 Minuten kneten und schlagen, bis der Teig schön elastisch ist und nicht mehr an der Schüssel klebt.

Zugedeckt 45 Minuten gehen lassen. Das Backblech mit Backpapier auslegen sowie den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von etwa 25 x 40 cm ausrollen. Das Eiweiß verquirlen und den Teig damit bestreichen. Die Mohnfüllung auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von 1,5 cm freilassen. Dann den Teig von der Längsseite aus fest zusammenrollen und die Rolle mit der Naht nach unten auf das Blech legen.

Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen, dann die Oberfläche mit dem verschlagenen Ei bestreichen und die Mohnrolle im vorgeheizten Backofen (Mitte) circa 30 Minuten backen. Danach auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für den Guss den Puderzucker mit dem Orangensaft glatt rühren und den Mohnkuchen damit gleichmäßig bestreichen. Mit dem Mohn und dem Krokant verzieren und trocknen lassen. Auf einer festlichen Platte anrichten und in Stücke geschnitten servieren.