

Saftiger Mohnzopf

Von Kuchenfee

Es ist mir eine wahre Freude, euch heute ein weiteres köstliches Rezept aus meiner Backtradition vorzustellen. In meiner heimischen Backstube, einem Ort voller Wärme und Geborgenheit, möchte ich euch das Mohnzopf-Rezept meiner geliebten Großmutter näherbringen. Dieser saftige, butterweiche Hefeteig, zubereitet mit einer Prise Nostalgie und einer ordentlichen Portion Liebe, ist einfach ein Gedicht für die Sinne.

Meine Großmutter, eine wahre Meisterin des Backens, teilte immer gerne leckeres Essen mit lieben Menschen aus ihrer Community. In meiner Backstube heiße ich jeden herzlich willkommen, um gemeinsam die Erinnerung an meine Großmutter zu feiern. Obwohl sie nun im Himmel ist und ihre Rezepte nicht mehr selbst teilen kann, bin ich dankbar, dass ich dies in ihrem Namen tun kann.

Ihr kennt das Gefühl, wenn euch der Duft von frisch gebackenem Gebäck in die Nase steigt und die Vorfreude auf den ersten Bissen steigt? Genau das möchte ich mit euch teilen! In meinem Video erfahrt ihr nicht nur, wie ihr diesen himmlischen Mohnzopf herstellt, sondern auch, welche kleinen Geheimnisse und Tipps ihn zu einem wahren Meisterwerk machen.

Ob ihr bereits erfahrene Bäcker seid oder gerade erst die Magie des Backens entdeckt - dieses Rezept ist für jeden von euch geeignet! Mit meiner detaillierten Anleitung und ein paar Kniffen aus Großmutters Küche werdet auch ihr im Handumdrehen zum Backprofi.

Übrigens, habt ihr gewusst, dass der Hefezopf nicht nur mit Mohnfüllung ein Genuss ist? Meine Großmutter hat ihn oft mit Rosinen verfeinert, und auch das schmeckt himmlisch! Ihr könnt also eurer Kreativität freien Lauf lassen und euren Zopf nach Herzenslust variieren.

Ich lade euch herzlich ein, euch eine Tasse Tee oder Kaffee zu schnappen, euch gemütlich zurückzulehnen und mit mir zusammen in die Welt des traditionellen Backens einzutauchen. Lasst uns gemeinsam den Ofen vorheizen, die Zutaten bereitstellen und den Teig kneten, während wir uns von süßen Erinnerungen und neuen Geschmackserlebnissen inspirieren lassen.

Ich freue mich riesig darauf, diesen Backmoment mit euch zu teilen und bin gespannt auf eure Kreationen! Vergesst nicht, euer Feedback in den Kommentaren zu hinterlassen und eure Backwerke mit mir auf Social Media zu teilen. Markiert mich gerne unter dem Hashtag #KuchenfeeLisa, damit ich eure Meisterwerke bewundern kann!

Nun schnappt euch eure Schürzen, es ist Zeit, den Ofen anzuheizen und gemeinsam zu backen. Viel Spaß und guten Appetit, meine lieben Hobbybäcker!



VORBEREITUNG 30 min	BACKZEIT 1 Std.	BACKZEIT 35 min	GESAMT 2 Std. 5 min
------------------------	--------------------	--------------------	------------------------

16 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFEZOPF

- 3 EL Zucker
- 1/2 Hefe Würfel
- 250 ml Milch warm
- 50 g Butter weich
- 1 x Ei Raumtemperatur, M
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl 405

MOHNBACK

- 50 g Marzipanrohmasse
- 70 ml Milch
- 40 g Zucker
- 30 g Butter
- 120 g Mohn gemahlen
- 3 Bittermandelaroma Tropfen Optional

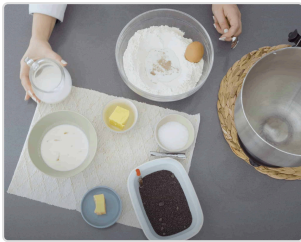
AUSSERDEM

- 1 x Ei Verquirlt
- 3-4 EL Aprikosenkonfitüre
- 4 EL Puderzucker

Zubereitung

1. HEFEZOPF

- 01** Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine wiegen, eine Kuhle darin formen und die Hefe reinbröseln. Mit der Hälfte des Zucker bedecken und einem Schluck der Milch übergießen. 10 Minuten ruhen lassen.



- 02** Nun die restlichen Zutaten zum Vorteig geben und bei kleiner Geschwindigkeit mit dem Knethacken verkneten lassen.
- 03** Ist der Teig geschmeidig gekneteten, das dauert rund 10 Minuten, den Haken entfernen und den Teig locker abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, sodass sich das Volumen verdoppeln kann.
- 04** Während dessen das Mohnback anmachen.

2. MOHNBACK

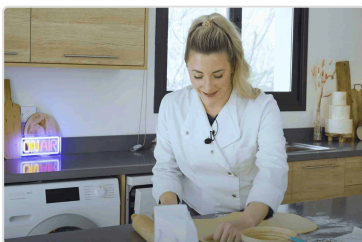
- 01** Den Marzipan in grobe Stücke hacken oder Reiben, und zur Milch in einen Topf geben. Dieser Schritt kann schon Stunden vorher vorbereitet werden. So hat der Marzipan genug Zeit sich aufzulösen ohne das man viel rühren muss :)



- 02** In die Milch Marzipan Mischung die Butter und den Zucker geben, alles einmal unter rühren erwärmen bis sich der Marzipan gelöst ist.
- 03** Ist der Marzipan gelöst, den Mohn dazu geben und die Mischung unter rühren einmal blubbernd aufkochen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 04** Bei Bedarf und nach Wunsch kann man dem Mohnback vor der Verwendung noch etwas Milch zu geben um es streichbarer zu machen.

3. TEIG AUFARBEITEN

- 01** Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und ausrollen. Hierbei rolle ich den Teig ungefähr auf die Größe meines Bleches welches eine normale standart Größe hat.



- 02** Auf den ausgerollten Teig den Mohnback geben und mit gefühl gleichmäßig verstreichen, dann den Teig von der langen Seite aufrollen.



- 03** Mit einem Messer die Teigrolle der länge nach aufschneiden und mit etwas Vorsicht um sich drehen, dabei darauf achten das die Schnittflächen immer nach oben zeigen.



- 04** Den Zopf nun mit Obacht auf das mit Backpapier belegte Blech legen und bei Bedarf nochmal in Form rücken. Locker abgedeckt nun rund 30 Minuten ruhen lassen.



- 05** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Das verquirlte Ei zum bestreichen des Zopfes nutzen. Dieser Schritt ist optional, bewirkt aber das der Zopf nach dem backen einen wunderbaren Glanz erhält.



- 06** Im vorgeheizten Ofen rund 35-40 Minuten ausbacken bis er goldig ist, danach auf dem Blech komplett auskühlen lassen.

- 07** Entweder mit aufgekochter, heisser Aprikosenkonfitüre bestreichen oder Puderzucker bestäuben.