



Gefüllter Hefe-Mohnzopf

... der saftig-leckere Hefekuchen für Ihre Kaffeetafel



Haben Sie sich auch schon einmal gefragt, wie man in einen gefüllten Hefekuchen ein Zopfmuster hinbekommt?

Die Lösung des Problems liegt wie immer, in dem „Gewusst wie“, oder wie der Marktschreier zu rufen pflegt:

„ Da staunt der Fachmann und der Laie wundert sich ! “ 😊

Als Hefeteig verwenden wir unseren saftigen Hefeteig für Blechkuchen. Der Herstellungsprozess ist schrittweise beschrieben und mit entsprechenden Arbeitsfotos illustriert, so dass die Herstellung nach unserer Anleitung wirklich kein Problem ist.

Probieren Sie es aus und erleben Sie die Freude Ihrer Gäste.

Entsprechend vorbereitet ist der Kuchen schnell gemacht und einfach nur lecker!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit beim Verzehr.

Grundrezept: Eier-Butter-Mürbteig		
Beschreibung	Zutaten	Menge
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit der Küchenmaschine (Knetwerkzeug: Flachrührer) glattarbeiten. Das Ei hinzugeben und den Teig solange rühren lassen bis die Zucker-Butter-Eimischung emulgiert ist. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und langsam unterrühren. Bei langsamem Maschinengang zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig über Nacht kühl stellen und vor dem Verarbeiten nochmals manuell durchkneten.	Zucker	100 gr.
	Butter	150 gr.
	Eier (1 Ei)	55 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz	2 gr.
	Mehl	200 gr.
	Backpulver (1/2 Päckchen)	9 gr.
	Summe	522 gr.

Tipp! Es empfiehlt sich, von dem Mürbteig eine größere Menge (z.B. 1.000 gr.) herzustellen und diesen 200 gr. portionsweise einzufrieren. Den vorportionierten Mürbteig holen Sie, am Tag bevor Sie den Hefeteig herstellen wollen, aus dem Froster und lagern diesen bis zur Verarbeitung im Kühlschrank. Durch diese Vorgehensweise haben Sie Ihren Hefeteig im Handumdrehen hergestellt.

Grundrezept Hefeteig für Blechkuchen (Pflaumenkuchen, Butterkuchen, Steuselkuchen ...) Teigmenge ausreichend für 1 Blechkuchen 40 x 30 cm		
Beschreibung	Zutaten	Menge
Alle Zutaten, außer Mürbteig, mittels Küchenmaschine intensiv zu einem Teig verkneten. Werkzeug: Knethaken; Knetzeit: ca. 5 Minuten. Den Teig solange kneten, bis dieser sich von der Wandung der Rührschüssel löst. Dann den fertigen Mürbteig hinzugeben und beides nochmals ca. 2 Minuten intensiv miteinander verkneten, so dass ein homogener, glatter Teig entsteht. Vor dem Aufarbeiten 20 Minuten, mit einem Geschirrtuch abgedeckt bei Raumtemperatur, ruhen (gehen) lassen.	Mehl	300 gr.
	Butter	30 gr.
	Zucker	30 gr.
	Salz	6 gr.
	Eigelb (1 Eigelb)	17 gr.
	Hefe (1 Würfel)	42 gr.
	Wasser (handwarm / ca. 40°C)	135 gr.
	Mürbteig (s.o. Grundrezept: Eier-Butter-Mürbteig)	200 gr.
Summe	760 gr.	

Grundrezept Mohnfüllung (Menge ist ausreichend für 4 Hefezöpfe oder 1 Blechkuchen 30 x 40 cm)

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Alle Zutaten (bis auf die Eier und Rum) in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren (mit einem Schneebesen) auf kleiner Flamme aufkochen lassen. Nachdem die Masse auf etwa 60°C abgekühlt ist, die Eier und den Rum unterrühren. Sofern Sie nicht über eine eigene Getreidemühle verfügen, besorgen Sie sich frisch gemahlene Mohn am besten im Reformhaus. Zur geschmacklichen Abrundung, können Sie gerne ein Drittel der Zuckermenge (ca. 40 gr.) durch Honig ersetzen.</p>	Mohn, gemahlen	250 gr.
	Milch	425 gr.
	Zucker	125 gr.
	Butter	63 gr.
	Weizengries	63 gr.
	Vollei (1 Ei)	55 gr.
	Eigelb (1 Eigelb)	17 gr.
	Salz	2 gr.
	Vanillezucker (1Päckchen)	6 gr.
	Rum	15 gr.
	Summe	1021 gr.

Tip! Im Kühlschrank läßt sich die fertige Mohnfüllung ca. eine Woche lagern. Alternativ können Sie sich die Mohnfüllung aber auch portionsweise abfüllen und einfrieren.

Gefüllter Hefe-Mohnzopf

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Die Herstellung des Hefeteiges und der Mohnfüllung siehe bei den jeweiligen Grundrezepten.</p>	Hefeteig für Blechkuchen	500 gr.
	Mohnfüllung (Grundrezept)	250 gr.
<p>Den Zopf ca. 30-60 Minuten im ungeheizten Backofen gehen lassen. Um optimale Gärbedingungen (hohe Luftfeuchtigkeit und Wärme / 35 °C) zu erreichen, können Sie einen Topf mit heißem Wasser in den Backofen stellen.</p>		
<p>Nachdem der Hefeteig gut aufgegangen ist, entnehmen Sie das Backblech dem Backofen und heizen diesen auf 200 °C vor. Nach Erreichen der Backtemperatur den Hefe-Mohnzopf einschieben und zwecks Dampfbildung ca. 60 gr. Wasser unten in den Backofen schütten; Backofentür danach schnell schließen.</p>		
<p>Den noch warmen Hefe-Mohnzopf nach dem Backen mit einer Zuckerglasur glasieren (250 gr. Puderzucker mit kaltem Wasser bedecken und solange stehen lassen bis sich der Puderzucker wieder abgesetzt hat. Überschüssiges Wasser abschütten und die Zuckerglasur glatt verrühren. Die Konsistenz darf gerne etwas dicker ausfallen.)</p>		

Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	200 ° C / ohne Umluft
Backzeit	30 Minuten

Arbeitsanleitung



1 Den Hefeteig auf eine Größe von ca. 30 x 45 cm ausrollen und die Mohnfüllung mit der Winkelpalette gleichmäßig verteilen



2 Den ausgerollten und mit der Füllung bestrichenen Hefeteig aufrollen und diagonal (wegen der Länge) auf ein Backblech legen



3 Die Hefeteigrolle mit einer Schere in ca. 2 cm Abständen einschneiden; die Rolle jedoch nicht komplett durchschneiden



4 Die eingeschnittenen Teigstücke wechselweise von Hand nach links und rechts auseinanderlegen (siehe Abbildung 4 + 5)

