

Nuss – Mohn – Sonne

Zutaten Germteig:

800 g Mehl, 1 Würfel Germ (40 g), 100 g Zucker, 100 g weiche Butter, 3 Eier, ½ TL Salz, 2 TL Vanillezucker, Schale von ½ Zitrone, 1 EL Rum, ca. 300 ml lauwarme Milch

Zutaten Nussfülle:

150 ml Milch, 120 g Nüsse gerieben, 60 g Zucker, 1 TL Rum, etwas Marmelade

Zutaten Mohnfülle:

150 ml Milch, 120 g Mohn gerieben, 60 g Zucker, 1 EL Honig, 1 TL Rum, 1 Messersp. Zimt, evtl. etwas Brösel, Eiermilch zum Bestreichen, Hagelzucker zum Bestreuen, evtl. etwas Zitronenglasur

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig herstellen und zugedeckt gut gehen lassen. Für die Nussfülle Milch, Nüsse, Zucker, Rum und Marmelade zu einer streichfähigen Masse vermischen. Für die Mohnfülle Milch mit Zucker und Honig aufkochen und den Mohn und die Brösel einrühren. Mit Rum und Zimt abschmecken. Den Teig in sieben gleich große Stücke teilen. 6 Teigstücke jeweils zu einem Kreis von etwa 26 cm Durchmesser ausrollen. Zwei Teige mit der Nussfüllung bestreichen und dann ein drittes Teigstück auflegen. Das Ganze mit den restlichen drei Teigen und der Mohnfüllung wiederholen. Die Nussböden in der Mitte viermal einschneiden, sodass ein Stern mit acht Spitzen entsteht. Die Spitzen über den Teigrand legen. Den gleichen Vorgang mit den Mohnböden wiederholen. (Siehe Bildbeschreibung)! Bevor man die Mohnböden nach außen klappt, den Teig in das Innere des Nusssterns legen und die Spitzen versetzt nach außen legen. Das letzte Teigstück zu einem langen Strang formen und in die Mitte als Schnecke einlegen. Die Sonne mit Eiermilch bestreichen und in der Mitte mit Hagelzucker bestreuen. Noch etwas gehen lassen und bei 180°C (Ober- und Unterhitze) ca. 45 Minuten backen. Evtl. die „Sonnenstrahlen“ mit etwas Zitronenglasur bepinseln.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!