

Zutaten:

Hefeteig

350 g Mehl
ca. 200 ml Milch
30 g Hefe
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
40 g Öl

Guß

1 Becher Schmand
(Saure Sahne)
1 Becher süße Sahne
25 g ganzer Mohn
125 - 150 g Speckwürfel

Backzeit: 20-25min

Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen.

Schmand mit süßer Sahne verrühren.

Die Schmand-Sahne-Masse auf den ausgerollten Hefeteig verstreichen. Mit Mohn und Speck bestreuen.

10 Min. gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen ca. 20 - 25 Min. bei 180 ° C backen.