

Zutaten:

Hefeteig:

350g Mehl
 25g frische Hefe
 175ml Milch, lauwarm
 60g Zucker
 60g Butter, flüssig

Mohnfüllung:

1/2l Milch
 100g Gries
 300g Mohn, gemahlen
 150g Zucker
 1EL Honig
 100g kernlose Rosinen
 1/2 TL Zimt
 2cl Rum

Quarkfüllung:

500g Speisequark
 4 Eigelb
 160g Zucker
 1P. Vanillinzucker

Streusel und Belag:

200g Mehl
 je 100g Zucker und Butter
 250g Pflaumenmus
 40g Mandelstifte



Backzeit: 30min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Hefeteig:

Mehl mit dem *Müllermeister* in die *Schlagkessel* sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde bröckeln. Milch mit einer Prise Zucker dazugeben und verrühren. Den Vorteig ca. 15 Minuten gehen lassen.

Übrigen Zucker, aufgelöste Butter zugeben und miteinander verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Hefeteig abgedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Mohnfüllung:

Milch für die Mohnfüllung in der *Sauteuse "Karola"* aufkochen, Grieß einstreuen und 5 Minuten quellen lassen. Danach Mohn, Zucker, Honig, Rosinen, Zimt und Rum untermischen.

Quarkfüllung:

In dem *Schlagkessel* alle Zutaten für die Quarkfüllung mit dem *Schneemann* verrühren.

Hefeteig nach dem Gehen nochmals durchkneten. Mit dem *Wellholz Profi* auf die Größe des *Thermo-Star Vario* ausrollen, daraufsetzen und die *Midi-Schnitte* anpassen. Den Teig bis zum Rand rollen.

Mohnfüllung mit dem *Liftboy* spitzgleichmäßig verstreichen. Quarkfüllung und Pflaumenmus abwechselnd in Kleckschen darauf verteilen. Streusel und Mandelstifte darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C ca. 30 Minuten backen.

Tipp:

Mohn kann auch in der Kaffemühle gemahlen werden. Am besten frisch verwenden, er wird schnell ranzig.

Hinweis:

Pflaumenmus auch Honig, Pflaumenmus, Powidl oder "Wagenschmiere" genannt, ist ein sehr beliebter Brotaufstrich. Verfeinert wird er oft mit Nelken, Zimt und anderen Gewürzen.