

# Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von



## Mohnschleifen / Nussringe

### Zutaten Teig:

750 g Mehl glatt, 1 TL Salz, 100 g Zucker, 40 g Germ, 100 g weiche Butter, 1 Ei, 150 g Apfelmus, 1 EL Rum, etwas Zitronenschale, ca. 250 ml lauwarme Milch

### Zutaten Mohnfülle:

150 g Mohn (gerieben), 1 EL Semmelbrösel, 1 EL Honig, 2 EL Zucker, 1 EL Butter, 1 Prise Zimt, 150 ml Milch, 2-3 EL Apfelmus

### Zutaten Nussfülle:

200 g geriebene Nüsse, 3 EL Zucker, 5 EL Milch, 2-3 EL Apfelmus

### Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Germteig kneten und zugedeckt ca. ½ Std. gehen lassen. Für die Mohnfülle Milch, Zucker, Honig und Butter aufkochen. Mohn, Brösel und Zimt einrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Etwas überkühlen lassen und dann soviel Apfelmus einrühren, dass es eine streichfähige Masse wird. Für die Nussfülle alle Zutaten verrühren.

Den Germteig in drei Teile teilen und jeweils zu einem schmalen Rechteck ausrollen (ca. 45cm x 20cm). Mit Mohnfülle bestreichen und der Länge nach zur Hälfte zusammenklappen. Ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Diese jeweils in der Mitte noch einmal kurz einschneiden. Dann ein Ende durch den Schlitz ziehen und die Schleifen auf ein vorbereitetes Backblech legen.

Den zweiten Teig ebenfalls zu einem schmalen Rechteck ausrollen, mit Nussfülle bestreichen, zusammenklappen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Diese jeweils zu einer Kordel drehen und dann zu einer Schnecke aufrollen. Ringe ebenfalls auf ein Backblech legen. Den restlichen Teig mit der restlichen Fülle bestreichen und ebenfalls zu Schleifen/ od. Ringe formen.

Zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. Mit versprudelten Ei bestreichen und bei 170°C ca. 20 Minuten backen.

**Tipp:** Das fertige Kleingebäck noch warm mit Zitronenglasur dünn bepinseln!

