

Mohn-Pfannkuchen mit Balsamzweitschgen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen
Gebäck
Mohn
Österreich.
Kalt

250 g Mehl
80 g Butter
30 g Zucker
15 g Germ
1 Eidotter
1/16 l Milch
Vanille
Zitrone
Eistreiche, aus 2 Dottern
- und einem ganzen Ei
Mohnfülle

Nußbeugel sind schmale, Mohnbeugel sind etwas breitere Kipfel. für den Beugelteig wird jedoch kein Dampf angesetzt. Sämtliche Zutaten (außer Eistreiche und Fülle) werden auf einem Brett zu einem festeren, aber doch geschmeidigen, glatten Teig verarbeitet und zugedeckt. eine halbe Stunde im Kühlen rasten lassen. Den Teig dann halbieren, die Hälften zu Strängen rollen und diese in je 8 kleine Teile schneiden. Jedes Stück zu einer kleinen Kugel schleifen (formen) und mit dem Nudelwalker zu einer kleinen ovalen Fläche ausrollen, jeweils mit 25 g Nuß- oder Mohnfülle (cf.) belegen, mit der dünnen Teighülle umschließen und durch Rollen und Drücken mit beiden Händen zu einer dickbauchigen Kipfelform bringen. Auf schwachgefettetes Blech setzen, mit Eistreiche bestreichen, in kühlem trockenen Raum trocknen lassen, nochmals mit Eistreiche bestreichen; bei mäßiger Hitze backen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.532