

Mohnkranz

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Gebäck

Mohn

Österreich.

Kalt

Plunderteig

Marillenmarmelade

Fondant

Mohn

Mohnfülle

Einen Plunderteig 20 cm breit ausrollen, mit Mohnfülle bestreichen, aufrollen und in etwa 5 cm breite Streifen schneiden. In der Mitte quer mit einem Kochlöffelstiel fest eindrücken (die Seitenteile gehen dadurch auf!) Backen, dann aprikotieren, dünn mit Fondant glasieren, in die Mitte etwas ungeriebenen Mohn streuen. Statt Fondant kann man im Haushalt auch eine Glasur aus Puderzucker, Wasser und Zitronensaft verwenden. Das aprikotierte, überkühlte Gebäck leicht und ganz dünn mit dieser Glasur überstreichen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.538