

# Mohnbuchteln

## Zutaten | 6 Portionen

100 ml	Milch
50 g	Zucker
20 g	frische Hefe
330 g	Mehl
2	Eigelb
2	Eier
	Salz
½ TL	abgeriebene Zitronenschale
1 Pkg.	Backmohn
70 g	Butter
40 g	Sahne

Zubereitungszeit: 30 Min., 105 Min. Gehzeit

## Zubereitung:

- Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Zucker und Hefe darin auflösen. 30 g Mehl locker einrühren. Vorteig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Vorteig mit dem restlichen Mehl, Zucker, Eiern, 1 Prise Salz, Zitronenschale und der weichen Butter mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
- Sahne in eine ofenfeste Form füllen. 80 g Butter in einem Topf zerlassen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und halbieren. Teigstücke zu zwei Strängen formen und diese in jeweils ca. 12 Stücke schneiden. In die Mitter der Teigstücke jeweils etwas Backmohn drücken, sie anschließend zu Kugeln formen, nebeneinander in die Form legen und mit der zerlassenen Butter bestreichen.
- Die Buchteln nochmals 20 Minuten abgedeckt gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 25-30 Minuten backen. Eventuell nach 15 Minuten mit Alufolie bedecken.
- Dazu schmeckt Vanillesauce.

## Tipp:

Wie man eine cremige Vanillesauce selber macht zeigt Maria bei Landgemachtes unter LandTipps. Wer mag, kann den Hefeteig für leckere Mohnbuchteln vor dem Kneten mit 50 g gemahlenem Mohn verfeinern.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 137 g

---

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
456 kcal	18,4 g	57,5 g	12,8 g	169 mg