

Mohnfüllung 2

Kategorien: Gebäck, Kuchen, Füllung

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Gemahlener Mohn
1 1/8	Ltr.	Vollmilch
225	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Weizengrieß
150	Gramm	Vollei

Anleitung:

Alles zusammen gründlich aufkochen, bis auf die Eier, die kommen erst zur Masse, wenn die Temperatur auf 65°C zurückgegangen ist, da sie sonst ausflocken. Masse reicht für ein 60x40cm großes Blech.

Für Hefeteigfüllung sollte die Masse abgekühlt sein, da sonst die Gare nicht kontrollierbar ist. Mürbteig wird vorgebacken, sonst wird der Teig nicht richtig durchgebacken.

Die Menge kann bedenkenlos halbiert oder geviertelt werden, jedoch ist genaues Wiegen notwendig !