

Typ: Verschiedenes

Quelle: Bugdahl

Bemerkungen:

Zutaten: 1 kg Mehl,
200 g Butter,
150 g Pflanzenfett,
200 ml Milch,
1 Ei,
10 g Hefe
500 g Mohn,
600 g Walnüsse,
640 g Zucker,
100g Korinten,
100 g Rosinen

Rezept:

Teig: Hefe in lauwarmer Milch gehen lassen. Mehl, Butter, Zucker und eine Prise Salz wie Mürbeteig vorbereiten, Hefemilch und ein Ei hinzufügen. Alles gut verkneten und für einige Stunden kalt lagern.

1. Mohnfüllung: 3 dl Wasser zum Kochen bringen, 310 g Zucker zufügen und einen Sirup zubereiten. Mit dem Sirup 500 g gemahlene Mohn überbrühen. Etwas Zitronenschale, eine Messerspitze Zimt, 100 g Korinten zugeben. Wenn die Masse zu dünn sein sollte, Semmelbrösel oder zerbröselte Honig-plätzchen zumischen. Kalt auf den Teig auftragen.

2. Walnußfüllung: Aus 3 dl Wasser und 330 g Zucker einen Sirup kochen. Damit 600 g gemahlene Walnüsse überbrühen. 100 g Rosinen, Zimt, zebrö-selte Honigplätzchen und einen Schuß Rum untermischen. Kalt auf den Teig auftragen.

Aus dem Teig 8 gleichgroße Kugeln formen. Aus je einer Kugel ein Rechteck in etwa DIN A4-Größe ausrollen. Je 4 Rechtecke gleichmäßig mit Mohn- bzw. Walnußmasse bestreichen. Am besten arbeitet man auf einer Folie, die auch als Rollhilfe dient. Die beiden kürzeren Seiten jedes Rechtecks werden fingerbreit zurückgefaltet. Dann wird jedes Rechteck parallel zur längeren Seite zusammengerollt und die Rolle an den Enden zusammengedrückt.

Die 8 Rollen werden mit Eigelb bestrichen und auf einem gefetteten Backblech 30 bis 60 Min. gelagert. Dann werden die Rollen erneut mit Eigelb bestrichen und das Backblech kalt so lange gelagert, bis das Eigelb getrocknet (gerissen) ist.

Die Beiglis werden im vorgewärmten Backofen bei 180 bis 200 Grad C 25 Min. lang gebacken.