



Aufgestellte Firbänk

Für den Teig

1/2 kg Mehl
2 Eier
125 ml Pflanzenöl
1 Würfel frische Hefe
100 g Zucker
Zitronenschale, gerieben
Milch
Salz
Sahne

Für die Füllung

200 ml Wasser
250 g Zucker
250 g Mohn
1 EL Honig
1 Msp. Zitronenschale, gerieben
1/2 TL Zimt
1 Pack. Vanillezucker
1 EL Rum

Zubereitung

Die frische Hefe zusammen mit einer Prise Zucker in etwas lauwarme Milch einrühren und eine halbe Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Die Milch-Mischung zum Pflanzenöl, den Eiern, dem Mehl und etwas Zitronenabrieb geben. Dann zu einem glatten Teig kneten. 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Wasser mit Zucker aufkochen, den Mohn dazugeben und kurz kochen lassen. Mit Honig, Zitronenschale, Zimt, Vanillezucker und Rum verfeinern. Abkühlen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten, dünn ausrollen und mit der Mohnfülle bestreichen (dabei einen ca. 1 cm dünnen Rand freilassen).

Aufrollen und „aufgestellter“ in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben.

Bei 180 °C Umluft für ca. 25 Minuten backen. 5 Minuten vor Backende etwas Sahne darüber gießen und dann: genießen!

