MOHNBLUMEN
MIT HIMBEERGUSS

Der WOW Effekt

Jeden Monat stellen wir Ihnen ein Rezept vor, das Ihre Gäste zum Staunen und Schwärmen bringt. Gut vorzubereiten, ein Hingucker und unheimlich köstlich – eben WOW. Dieses Mal: zuckersüße Mohnblumen, denen niemand widerstehen kann (und will).

Rezept: Kerstin Grossbauer, Melisa Hadzic **Foto:** Dieter Brasch

6 Stück
ZUBEREITUNG: ca. 45 Minuten

1 Pkg. Croissant- und Plunderteig *(400 g)*
1 mittleres Ei *(verquirlt)*

FÜLLE
50 g Mohn *(gemahlen)*
75 ml Milch
10 g Semmelbrösel
10 g Staubzucker
15 g Himbeermarmelade

TOPPING
100 g Staubzucker
25 ml Milch
½ TL Himbeermarmelade
1 EL Mohn *(gemahlen)*

1. Für die Fülle Mohn mit Milch erwärmen. Semmelbrösel, Zucker und Marmelade zugeben und gut vermischen. Fülle auskühlen lassen.
2. Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Mohnfülle in einen Dressiersack mit Lochtülle (Ø ca. 5 cm) füllen.
3. Teig aufrollen und in 6 Stücke (12 x 12 cm) schneiden. Mohnfülle auf das obere Drittel eines Teigstücks dressieren. Teig von oben über die Fülle klappen und leicht andrücken. Untere Teighälfte fünf Mal senkrecht bis zur Fülle einschneiden. Teig vollständig aufrollen und mit einem Holzstäbchen zwischen den Einschnitten eindrücken. Rolle zu einem Kranz formen, Enden zusammenzwicken und verschließen. Mit den Fingerspitzen Blütenblätter formen. Vorgang mit restlichen Teigstücken wiederholen.
4. Blumen auf das Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, vom Blech ziehen und auskühlen lassen.
5. Für den Guss Staubzucker mit Milch und Marmelade glatt verrühren. Blumen in den Guss tunken, abtropfen lassen und mit Mohn bestreuen.

TIPPS
- Süßer wird's, wenn der Himbeerguss dicker ist. Dazu Guss etwas weniger Milch beimengen.
- Alternativ Mohn gegen geriebene Nüsse tauschen, Fülle wie beschrieben zubereiten.

Videoanleitung für die schönsten Mohnblumen:
GUSTO.at/mohnblumen

WERBUNG

Tante Fanny

FEINSTER GENUSS, PERFEKT FÜR DEN OSTERBRUNCH

Mit dem frischen Tante Fanny Butter-Croissant- & Plunderteig bringen Sie die Tradition des feinen Gebäckhandwerks direkt in Ihre Küche. Der Teig mit feiner Butter und Hefe sorgt dafür, dass Croissants und Plunderstücke perfekt gelingen. Verwöhnen Sie Ihre Liebsten zu Ostern und zaubern Sie im Handumdrehen eine Köstlichkeit für Ihren Osterbrunch.
Tante Fanny – einfach fannytastisch!

Alle weiteren Infos finden Sie auf www.tantefanny.at