



Mohnflesserl – Mohnweckerl – Mohnstriezerl – Mohnzopf

- 500 g Weizenmehl glatt (Österreich: Type 700; Deutschland Type 550)
- 11 g Salz
- 15 g Gerstenmalzmehl (alternativ 1 EL Honig)
- 7 g Zucker
- 20 g Butter, weich
- 25 g frische Germ (Hefe)
- 100 g Milch
- ca. 200 g Wasser

Ganzen Mohn und Salz zum Bestreuen.

Zubereitung:

Die Zutaten alle in eine Schüssel wiegen und mit den Knethacken des Mixers zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig löst sich super vom Rand der Schüssel. Anschließend den Teig ca. 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 95g abwiegen.

Diese Stücke dann zu Kugeln schleifen, mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 15–20 Minuten gehen lassen. Nun jede Teigkugel zu einer gleichmäßigen, ca. 30 cm langen Rolle formen und zu den Flesserln formen.

Auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur noch einmal etwa 25–35 Minuten gehen lassen. Mit Wasser besprühen oder bestreichen und mit Mohn und etwas groben Salz bestreuen.

In ein hitzebeständiges Gefäß Eiswürfel oder Wasser geben, auf den Boden des Backrohres stellen und das Blech in den Ofen schieben. Die Weckerl bei 210°C Heißluft ca. 10-12 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

Gutes Gelingen wünscht euch wie immer, eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at