



### **Mohnpitta in der Gugelhupf Form**

Die Mengen reichen für eine für eine Gugelhupf Form mit 1,3 Liter Inhalt, Durchmesser 18 cm, Höhe 10,5 cm

#### *Zutaten für Teig:*

- 225 g Butter
- 300 g glattes Mehl
- 2 Stk. Ei
- 4 EL Milch
- Prise Salz

#### *Zutaten für die Fülle:*

- 200 g gemahlene Mohn
- 150 g Staubzucker
- 3 Eier
- 1/2 TL Zimt

#### *Zubereitung:*

Aus der Butter, dem Mehl, dem Ei, der Milch und dem Salz rasch einen Teig kneten und für zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Macht euch über die eigenwillige Konsistenz des Teiges keine Sorge, das passt schon so.

Eine Gugelhupf Form mit Butter austreichen.

Jetzt wird es etwas kompliziert. Ich habe den Teig ausgerollt, dann 11 Dreiecke ausgeschnitten mit dem Maß 6,5 cm an der langen Seite. Den Rest habe ich wieder zusammengelegt, und rund ausgerollt zu einem Kreis mit einem Durchmesser von 21 cm. Gerne ein bisschen größer, weil die Reste braucht man noch zum Ausfüllen der Löcher, die beim Auslegen der Form entstehen.

Dann habe ich die Dreiecke vorsichtig in die Form gelegt, und die entstandenen Löcher mit dem restlichen Teig ausgefüllt. Ich habe, so gut es ging darauf geachtet, dass keine Löcher zu sehen waren. Das Ganze habe ich dann in den Kühlschrank gestellt und die Fülle vorbereitet.

Für die Fülle 3 Eiklar mit 50 g Staubzucker steifschlagen. Dotter und restlichen Staubzucker gut schaumig rühren. Den Schnee zusammen mit dem gemahlenden Mohn und dem Zimt unter den Eidotter-Zuckermischung mischen.

Die Gugelhupf Form, mit dem ausgelegten Teig, mit dieser Masse befüllen, mit dem Teig-Kreis abdecken und gut an den Kanten festdrücken. Wichtig ist nur, dass kein Loch im Teig ist und oben gut abgedeckt. Vorsichtig 4 Löcher in den Teig stechen, damit der Dampf abgehen kann.

Im vorheizten Rohr bei 150°C Ober- und Unterhitze ca. 90 Minuten auf der untersten Schiene langsam backen. Während dieser Zeit das Rohr auf keinen Fall öffnen !!!!!!!

Bei mir hat sich der Deckel etwas abgehoben, hat dem ganzen aber keinen Schaden bereitet.

Aus dem Rohr nehmen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Die Menge reicht auch für eine Rehrückenform mit 1 Liter Inhalt.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**

Ein Screenshot von diesem PDF darf nicht veröffentlicht werden.  
Wenn ihr das Rezept teilen wollt, dann bitte mit dem Link zu meiner  
Homepage! DANKE 😊