Double lemon Muffins

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Schmidt

Achtung Suchtgefahr!
Die sind so megalecker! Sehr saftig und zitronig.

(12 St oder ø20cm Form)

Zutaten:
175g Mehl
1TL Backpulver
175g Butter
175g Zucker (am besten Rohrzucker)
3 Eier
2-3 Zitronen (ca 40-50ml Saft und Abrieb)
40gr Blaumohn

für Sirup:
2 Zitronen + Zucker (1:1)

zzgl. Mohn zum Dekorieren

Zubereitung:
Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.
Zitronen auspressen (Zitruspresse) und die Schale abreiben.

Wir brauchen ca. 40-50ml Saft davon.
Zuerst Mehl und Backpulver in den Kessel sieben.
Weiche Butter dazugeben. Zucker , Zitronensaft und Abrieb, Eier und Mohn kommen ebenfalls in die Schüssel rein.
Alles mit dem Ballonschneebesen gut aufschlagen.
Wenn der Teig zu fest ist, ein paar Löffel Milch dazugeben. Teig darf aber nicht flüssig werden.
Teig in die Form geben, etwas schütteln/klopfen damit Blasen raus gehen und die Oberfläche gleichmässig wird.
Bei 170 Grad 30-40min backen. Eventuell zum Schluss mit Folie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

In der Zeit Sirup vorbereiten. Zitronen auspressen (Zitruspresse) und abreiben.
1:1 (zBsp: 30ml Saft+30 Zucker) Zucker dazugeben und aufkochen. Solange kochen bis Zucker aufgelöst wird (Flexirührelement). Sirup durch ein Sieb durchlassen und zur Seite stellen.
Noch warmen Kuchen mehrmals mit einem Zahnstocher durchlöchern und gut mit Sirup tränken.
Kuchen dabei noch in der Form lassen. Erst nach vollständigem auskühlen aus der Form nehmen.
Kuchen mit dem restlichen Sirup einstreichen und mit Mohn bestreuen.

Mohnback selbstgemacht alla Manni

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:
250g Mohn frisch gemahlen (z.B. mit Stahlmühle)

150g Milch
50g Zucker
2 Eier
dazu je nach Geschmack: Butter, Rumrosinen, Zitronenabrieb, Marzipan, Amaretto, Zimt

Zubereitung:
Milch aufkochen (im Kessel, Temperatur etwas über 100 Grad)

Mohn zugeben und ausquellen lassen (Flexielement).

Dann die restlichen Zutaten unterrühren.

Mohnstrudel

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:
Teig:
500 g Weizenmehl 700 (entspricht deutschem 550er Mehl)
70 g Zucker
1 gestr. Tl Salz
30g Germ (=frische Hefe)
Abrieb von 1 Bio-Orange

280g Milch
70 g Butter.

Fülle:
350g gem.Mohn (Mohn mit Stahlgetreidemühle gemahlen, nicht Steinmühle!)
120 g Semmelbrösel
150 g Zucker
30g Rum
350g Milch
1 El Zimt
4 El Marmelade (bei mir wars Ribisel kernlos!)
Saft der Orange
Zubereitung:
Fülle:
Milch mit Zucker, Marmelade und Rum erwärmen (ca. 60 Grad), Temperatur abschalten, restliche Zutaten dazu geben und mit Flexi kurz verrühren. In einer Schüssel auskühlen lassen.
Schüssel kurz vom Mohn befreien (kurz ausspülen). Milch bei 38Grad erwärmen, Germ und restliche Zutaten (bis auf Butter) zufügen und gut verkneten (Knethaken, 2 Minuten bei min.) dann Butter zufügen und 8 Minuten auf Stufe 1 kneten. Bei 38 Grad ohne Rührelement und Intervall 3 1/2 Stunde gehen lassen.Dünn ausrollen und etwas mehr als das untere Drittel (siehe Foto) in Streifen schneiden. Je 3 Streifen zu Zöpfchen flechten und die obere Fläche bis auf ca. 3 cm oberhalb der Zöpfe mit der kalten Mohnmasse bestreichen.

Mit dem Tuch einrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zum Kreis legen (mit dem letzten Zöpfchen kann man die Nahtstelle schön kaschieren).

Mit Eimilch bestreichen.1/2 Stunde gehen lassen. Nochmals mit

Eimilch kurz abstreichen.

Mit Dampf bei 240 Grad fallend auf 180Grad etwa 1/2 bis 3/4 Stunde schön braun ausbacken.

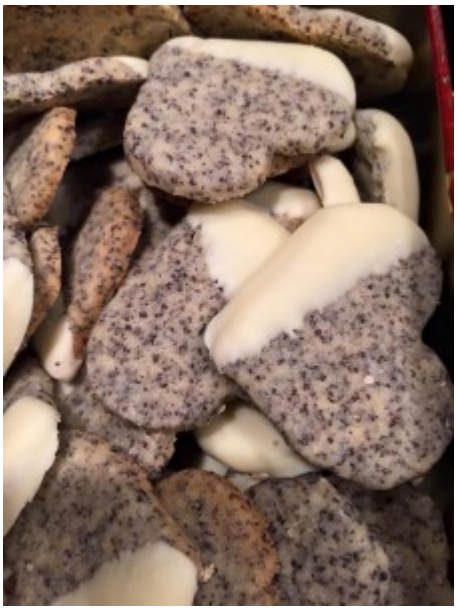
Foto Karin AM

Mohn mit Stahlgetreidemühle mahlen

Foto: Gisela Martin

Tipp:
Zum Mohn mahlen eignet sich die Stahlgetreidemühle hervorragend.

Mohn Herzen



Rezept und Foto Aldona Led

Zutaten:
50 g gemahlene Mohn
125 g Butter
80 g Puderzucker
Vanillezucker
1 Ei
170 g Mehl
1 EL Stärke
1/2 TL Backpulver
Mandelaroma

weiße Kuvertüre

Zubereitung:
Alle Zutaten bis auf die weiße Kuvertüre in die Schüssel der CC geben und mit dem Knethacken zu einem Mürbeteig kneten. Alternative geht dies auch im Multi.

Den Teig ca 30 Minuten in Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend ausrollen und Herze ausstechen.

Backofen auf 180° vorheizen und Mohn Herzen 15 Minuten backen. Je nach Größe der Herzen und des Backofens kann sich die Backzeit verkürzen oder verlängern.

Nach dem Abkühlen in weiße Kuvertüre tauchen.

Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dadarski
für 4-6 Personen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubehör: Knethaken

Zutaten:
250 g Mehl
1/2 Block Bäckerhefe
2 EL Zucker
2 EL Butter
1 Ei
50 ml Milch
Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:
100g Graumohn
100g Butter
50 g Staubzucker

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken. Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 40 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen. Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Mit einem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken. In die Mitte der Scheiben 1 EL Powidl setzen. Den Teig zusammenklappen, an den Rändern fest zusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen. Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit dem Baumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben. Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.

Traditionelle Beilage: In der Zwischen zeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinander vermengen.

Mohntorte

Rezept von Karsten Schultze

Zutaten für 1 Torte mit 12 Stück:
*Zutaten für Allergiker haben einen *(Stern)*
6 Eier

150 g zimmerwarme Butter (*Pflanzenmargarine)
100 g Staubzucker (*Rohrzucker)
1 TL Vanillezucker
1 MS Zimt (gemahlen)
2 EL Rum
50 g Kristallzucker (*Rohrzucker)
Salz
150 g Mohn, gemahlen*
ev. Butter und Mehl für die Form
Kristallzucker zum Bestreuen
100 g Johannisbeermarmelade

Glasur:
150 g Fondant (im Konditorbedarf erhältlich)
(*Alternativ: 150gr, Kokosfett
50gr.Rohrzucker
50gr. Kakao
2 Eier)
Pistazien, gehackt, zum Bestreuen

Zubereitung:
Eier trennen. Butter mit Staub- und Vanillezucker, Zimt sowie Rum mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren. Dotter nach und nach unterrühren. Eiklar mit Kristallzucker und Prise Salz mit dem Ballonschneebesen zu steifem Schnee schlagen; 1/3 vom Schnee mit der Dottermasse gut verrühren, restlichen Schnee mit Mohn unterheben. Einen Tortenreifen mit Papier oder Alufolie eindrehen bzw. eine Springform (24 cm Durchmesser mit Butter befetten und bemehlen).

Masse einfüllen, gut verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C etwa 40 Minuten backen. Torte mit Kristallzucker bestreuen, stürzen und auskühlen lassen. Anschließend die Torte mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen und mit der schönen Seite nach oben auf einen Tortenteller stellen.

Torte zuerst mit Johannesbeermarmelade, dann mit Fondant bestreichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

**Alternativ:* Kokosfettauf 45grad schmelzen, Rohrzucker und Kakao vorher zusammen vermischen und dannin Kokosfett geben. Dies ordentlich verrühren. Anschliessend die Eier dazugeben und schaumig schlagen.

Der Mohn sollte frisch gemahlen sein, da gemahlener Mohn rasch ranzig wird. Gemahlenen Mohn am besten gut verschlossen tiefkühlen.

Tipp: Man kann die Torte auch mit Wasserglasur einstreichen: Staubzucker mit Wasser und etwas Rum (oder auch Zitronensaft mit Staubzucker) dickflüssig verrühren, erwärmen und die Torte damit glasieren.

Schokoladen-Ravioli mit Mohn-Marzipan-Cranberry Füllung

Rezept und Foto von Andre Möckel

Zutaten:
Teig :

250g Weizenmehl
100g Kakao
30g Puderzucker
1Tl Olivenöl
4 Stk. Eier
Prise Vanillemark
Prise Salz

Füllung :
2 Teile Fertigmohnfüllung (z.B. 500 gr).
1 Teil Marzipan (z.B. 250 gr) ,
43 Likör nach Bedarf
Amaretto nach Bedarf
Getrocknete Cranberries nach Bedarf

Zubereitung:
Aus Teigzutaten mit Knethaken einen Teig kneten. In Klarsichtfolie mindestens halbe Stunde kühl stellen.

Mit Pastawalze auswalzen und füllen (Ravioliausstecher).

Dazu passt z.B. Vanillesosse o.ä.

Schlesische Mohnklöße

Rezept und Fotos von Manfred Cuntz

Zutaten:
0,5l Milch
1 Vanilleschote oder ein wenig gemahlene Vanille.
125 g Mohn, frisch gemahlen
100 g Zucker
50 g Rum-Rosinen oder 50 g Rosinen und ein Schuß Rum
150 g Brötchen vom Vortag oder Toast
50 g gehackte Mandeln

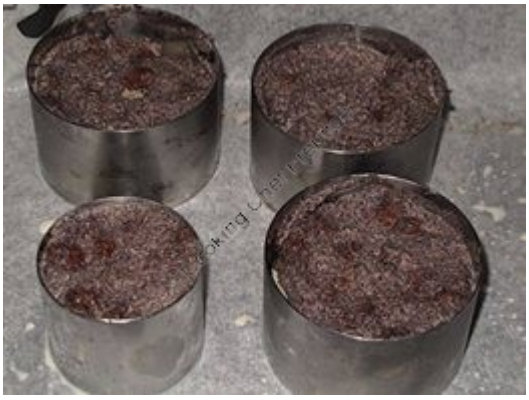
Zubereitung:
Die Hälfte der Milch und des Zuckers mit der Vanille in einem Topf aufsetzen und aufkochen lassen. Beiseite stellen.

In der Kochschüssel mit Flexi die restliche Milch mit dem restlichen Zucker zum kochen bringen (110°C, Kochstufe I). Dann den Mohn zugeben und die Temperatur auf 80°C zurück schalten. Gute 10 Minuten ausquellen lassen. Temperatur auf 0 und noch 10 Minuten auf Kochstufe III laufen lassen. Abschalten und abkühlen lassen.

Die gehackten Mandeln und die Rumrosinen unterrühren.
Anregung von Manfred Cuntz: Die gehackte Mandeln habe ich in der Pfanne trocken geröstet und im Multi gehackt und da sind sie leider auch jetzt noch. Schmeckt aber auch ohne die Mandeln.

In der Zwischenzeit die Dessertringe auf ein Backpapier stellen und je eine der ausgestochenen Toastscheiben einlegen. Die mit der Vanillemilch tränken.

Wenn die Mohnmasse abgekühlt ist je ein Löffel auf die Toastscheiben geben. Dann die zweite Toastscheibe auflegen und wieder mit der Vanillemilch tränken. Dann noch eine Schicht Mohnmasse.



Mit Frischhaltefolie (oder Deckel wenn es einen gibt) abdecken und kühl stellen. Für mindestens eine Stunde.

Zum Servieren auf einen Teller stellen und den Dessertring abziehen. Ich hab sie dann mit etwas Walnusskrokant bestreut. Das ist nicht original aber ich hab am Montag zu viel gemacht und ich mag das Zeug.

Dazu ist was fruchtiges nett. Wie z.B. die Orangenfilets oder in Weißwein gedünstete Birnen oder so. Oder eine Kugel Eis vielleicht.