

# Waldviertler Mohnzelten

Ergibt 14 Stk.

## Zutaten Füllung:

300g gemahlener Mohn  
100g Milch  
2 Eier  
25g Rum oder 1x Rum-Aroma  
100g Zucker  
10g Vanille-Zucker  
60g Maisstärke

## Tipp:

„Der Teig für die Mohnzelten kann auch mit z.B. Hackfleischfüllung, Gemüse oder so gefüllt werden.“

Da der Teig ohne Zucker ist, eignet er sich auch für deftige Füllungen

## Herstellung der Füllung:

Maisstärke mit etwas Milch und den Eiern anrühren.

Restliche Milch mit Zucker, Rum und Vanille zum Kochen bringen.

Mohn unterrühren und wenn es wieder köchelt die Milch-Eier-Maisstärke-Mischung sehr schnell einrühren und unter ständigem Rühren bis zum Kochen erhitzen.

Direkt in eine neue Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen die Mohnfüllung in 50g Stücke abwägen und zu Kugeln formen und auf einen Teller legen.

## Zutaten Teig:

350g Karoffeln (mehlig kochend)  
475g Farine  
200g weiche Butter  
1 Ei Größe M (50g)  
50g Milch  
4g Salz

## zum Abstreichen:

1 verquirltes Ei

### **Herstellung Teig:**

Die Kartoffeln weich kochen, direkt schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen.

Den Ofen auf 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in die Schüssel geben und mit dem K-Rührer zu einem Teig glatt verkneten.

Herstellung der Mohnzelten:

Den Teig in jeweils 80g schwere Stücke abwiegen und zu Kugeln formen.

Die Teigkugeln flach so groß ausrollen, dass man mit ihnen die Mohnkugeln umhüllen kann.

Dann alle Mohnfüllung-Kugeln mit dem Teig umhüllen und gut verschließen.

Alle auf ein Backblech mit Backpapier legen und etwas flach drücken.

Keine Sorge wegen dem Platz, denn die Gebäcke bekommen nicht viel mehr Volumen.

Alle Mohnzelten mit dem verquirlten Ei abstreichen und mit einer Gabel mehrmals an der Oberfläche einstechen. Die Gabel dafür zwischendurch in ein Glas mit Wasser tunken, dann klebt sie nicht am Teig fest.

Dann die Mohnzelten in den Ofen geben (ohne Wasserdampf) und ca. 15 – 20 min backen. Sie sollten gold-gelb sein.

Wenn gewünscht, können die Mohnzelten mit Puderzucker nach dem Backen bestäubt werden.

