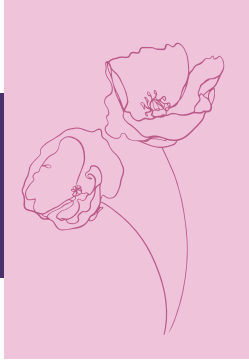
ERDÄPFELKAS MIT MOHN

Aufstrich



ZUTATEN:

400g Kartoffeln
130g Sauerrahm
130g Joghurt
1/2 Zwiebel
2EL weiche Butter
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Kümmel,
Schnittlauch, Muskat
3EL Mohn gequetscht

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und durchpressen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch pressen. Alle Zutaten gut durchmischen.

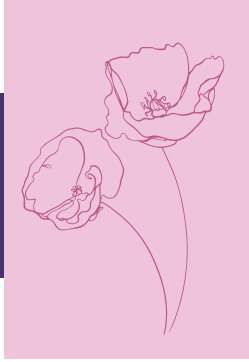
MENGE:
für 4 Persinen

ZUBEREITUNGSZEIT:
20 Minuten

KOCHZEIT
KARTOFFELN CA. 1
STUNDE.

Mohn aus eigenem Anbau
Michael Asam, Malzhausen 1, 86453 Dasing
www.mohnhof - asam.de

KROSSE MOHNBRÖTCHEN



Gebäck

ZUTATEN:

1kg Mehl Type 550
30g Backmalz
20g Salz
30g Butter
30g Hefe
550ml kaltes Wasser
Mohn zum Wälzen

Zubereitung:

Zutaten in der Teigknetmaschine ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. in ca. 70 - 80g schwere Teigportionen abwiegen. Mit der Hand rund wirken, um eine glatte Teigoberfläche zu erhalten .Teiglinge auf einer bemehlten Oberfläche ca. 15 - 30 Minuten gehen lassen. Brötchen befeuchten und in Mohn wälzen. Teiglinge auf ein Backblech setzen und backen.

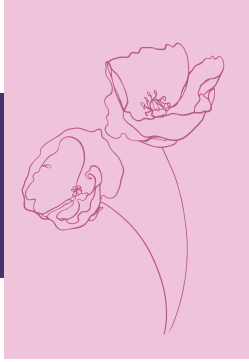
MENGE:
ca. 32 Stück

ZUBEREITUNGSZEIT:
20 Minuten Ruhezeit ca. 30 Minuten

BACKZEIT CA. 18 - 22 MINUTEN BEI 220°C UMLUFT

Mohn aus eigenem Anbau
Michael Asam, Malzhausen 1, 86453 Dasing
www.mohnhof - asam.de

BLÄTTERTEIG-MOHN-STANGEN



Gebäck

ZUTATEN:

1 Rolle Blätterteig
2 Eigelb
2 Eiklar
50g Zucker
1P. Vanillezucker
Zitronenschale
etwas Salz und Zimt
100g gequetschter Mohn

Zubereitung:

Eiklar zu steifem Eischnee schalgen.
Zucker und Vanillezucker einrühren.
Zitronenschale, Salz, Zimt und Mohn unterheben.
Blätterteig ausrollen und mit Eigelb bestreichen.
Die Hälfte des Teiges mit Mohnmasse bestreichen und die zweite Teighälfte darüber klappen.
Teig in ca. 1,5cm breite Streifen schneiden.
Teigstreifen nochmals mit Eigelb bestreichen und zu Spiralen drehen.
Auf ein Backblech legen und bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

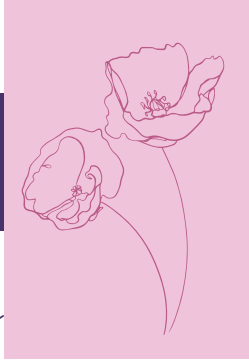
MENGE:
für 4 Persinen

ZUBEREITUNGSZEIT:
20 Minuten

BACKZEIT 20 MINUTEN

Mohn aus eigenem Anbau
Michael Asam, Malzhausen 1, 86453 Dasing
www.mohnhof - asam.de

MOHNZELTEN



Gebäck

ZUTATEN:

Teig:
300g mehlige, kalte gepresste Kartoffeln
500g Mehl
250g Butter
2EL Sauerrahm
2 Eier
1 Hefe
1/2TL Salz
Füllung:
400g Mohn gequetscht
120g Zucker
1 Vanillezucker
1 EL Honig
2cl Rum (nach Belieben)
1/4l Milch
80 g zerlassene Butter
etwas Zimt
1TL Aprikosenmarmelade

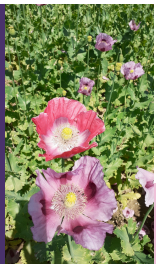
Zubereitung:

Die Zutaten für die Mohnfüllung aufkochen und abkühlen lassen. Den Teig gut verkneten und in 15 gleich große Stücke teilen. Aus der Füllung gleich große Mohnknödel formen. in die vorbereiteten Teigstücke füllen, auf das Blech legen und flachdrücken.
Tipp:
Für das Formen der Mohnfülle kann man gut einen Eisportionierer verwenden.

MENGE:
für 4 Persinen

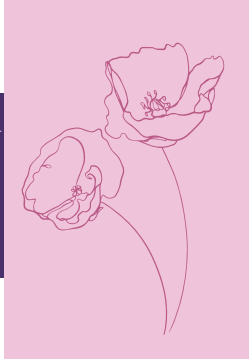
ZUBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten

BACKZEIT: 25 MINUTEN BEI 220° HEISSLUFT



Mohn aus eigenem Anbau
Michael Asam, Malzhausen 1, 86453 Dasing
www.mohnhof - asam.de

MOHN-KÄSE-ECKEN



Gebäck

ZUTATEN:

200g Mehl
150g Butter
100g geriebener Käse
1 Ei
etwas Salz
Eigelb mit etwas Milch zum Bestreichen.
Mohn zum Bestreuen

Zubereitung:

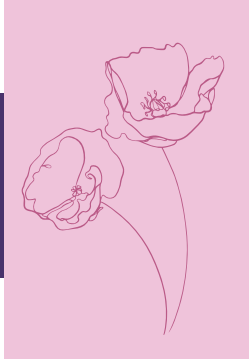
Aus Mehl, Butter, Käse, Ei und Salz einen Teig kneten und diesen an einem kühlen Ort ca. 2 Stunden ruhen lassen. Dein Teig 3mm dick auswellen und in kleine Dreiecke schneiden. Anschließend mit Ei bestreichen und mit Mohn bestreuen.

MENGE:
für 4 Persinen

ZUBEREITUNGSZEIT:
20 MINUTEN,
BACKZEIT 10 – 15 MINUTEN

Mohn aus eigenem Anbau
Michael Asam, Malzhausen 1, 86453 Dasing
www.mohnhof - asam.de

MOHNSCHNITZEL



Fleisch

ZUTATEN:

4 Schnitzel vom Schwein
200g Mehl
3 Eier
1EL Öl
200g Semmelbrösel
60g Mohn gequetscht
Salz, Pfeffer, Paprika zum Würzen.
Butter zum Ausbacken.

Zubereitung:

Schnitzel klopfen und würzen. In Mehl wenden, Eier mit dem Öl verquirlen, die Schnitzel durchziehen und mit Mohn-Brösel-Gemisch fertig panieren.Die Schnitzel in Butter ausbacken, bis sie gleichmäßig gebräunt sind.

MENGE:
für 4 Persinen

ZUBEREITUNGSZEIT:
30 MINUTEN

Mohn aus eigenem Anbau
Michael Asam, Malzhausen 1, 86453 Dasing
www.mohnhof - asam.de