



Mohnkuchen Rezept

- 250 g Milch
- 90 g Zucker
- 90 g Margarine weich
- 1 EL Öl,
- 20 g Hefe
- 1 Prise Salz
- 680 g Mehl
- 2 Eier Größe M
- 2 Päckchen Mohnfix

1. Milch, Zucker, Margarine, Öl, Salz und Hefe in den Thermomix geben und 2,5 Min./37°/Stufe 2 erwärmen.

2. Nun das Mehl und die Eier in den Mixtopf geben und 3,5 Min. auf Knetstufe laufen lassen. Den fertigen Teig in eine große Schüssel geben und 45 Min. gehen lassen.

3. Den Teig in 3 Teile aufteilen und den ersten Teil zum Kreis ausrollen. Darauf die erste Packung Mohnfix verteilen und die 2. Teigmenge rund ausrollen und darauflegen. Nun die nächste Packung Mohnfix darauf verteilen und dann die 3. Teigmenge ausrollen und darauflegen.