

## Makowiec - Mohnkuchen / -brot



### Zutaten für den Hefekuchenteig:

3 Tassen Mehl, und zusätzliches  
180 ml (3/4 Tasse) lauwarme Milch  
6 Eigelb (legen Sie das Eiweiß für später beiseite)  
21 g Trockenhefe (ca. 3 Packungen)  
6 EL Zucker  
1,5 EL Pflanzenöl  
1/2 EL Salz  
1,5 EL Alkohol wie z.B. Wodka  
16 g Vanillezucker  
150 g (10 1/2 TL) geschmolzene und kalte Butter

### Zutaten für die Mohnfüllung:

500 g Mohn  
250 g Zucker  
100 g Rosinen  
50 g Walnüsse, fein gehackt  
1 EL Honig  
1,5 EL Mandelextrakt  
1 EL Zimt  
5 - 6 EL Orangeat  
6 Eiweiß

### Zutaten für die Glasur:

1/2 Tasse Puderzucker für die Glasur  
Mohn für die Dekoration

### Hefeteig:

1. Vermengen Sie die Hefe mit der lauwarmen Milch und dem Zucker. Lassen Sie den Teig für 15 Minuten an einem warmen Platz gehen.
2. Geben Sie die restlichen Teigzutaten (außer der Butter) dazu. Kneten Sie den Teig 10 Minuten oder mehr, bis Sie Blasen sehen.
3. Geben Sie die kalte und geschmolzene Butter dazu.
4. Stellen Sie den Teig zur Seite, decken Sie ihn zu und lassen Sie ihn für 30 Minuten aufgehen an einem warmen, zugfreien Platz.

### Mohnfüllung:

1. Schütten Sie 2 Tassen kochendes Wasser über den Mohn (Er sollte vollständig bedeckt sein). Lassen Sie ihn abkühlen.
2. Mahlen Sie ihn zweimal (mit einer Mühle oder mit der Hand).
3. Geben Sie die restlichen Zutaten dazu.
4. Heben Sie das Eiweiß sanft unter.

### Kuchen:

1. Teilen Sie den Teig in drei Teile und rollen Sie jeden Teil zu einem Rechteck aus. Wenn der Teig zu klebrig zum Ausrollen ist, streuen Sie zusätzlich etwas Mehl darüber, bevor Sie ihn ausrollen.
2. Verteilen Sie ein Drittel der Mohnfüllung über jedes Stück und lassen einen halben Zoll Abstand an allen Seiten.
3. Rollen Sie den Teig zusammen (beginnend mit der langen Kante) und klappen Sie die Enden unter.
4. Legen Sie jede Rolle in eine gefettete Backform mit der Naht nach unten. Oder rollen Sie gebuttertes Backpapier um jeden Kuchen, mit einem Überhang an den Enden (die Rollen sollten an den Enden offen sein) und legen Sie ihn auf ein Backblech.
5. Backen Sie den Kuchen für 30-40 Minuten bei 180° Grad im Ofen. Prüfen Sie nach 30 Minuten mit einem Holzstäbchen, ob er schon fertig ist (am Stäbchen bleibt kein Teig kleben, wenn der Kuchen fertig ist). Wenn der Kuchen zu schnell zu braun wird, decken Sie ihn mit Alufolie ab.
6. Lassen Sie den Kuchen abkühlen.
7. Glasieren Sie den oberen Teil des Kuchens (rühren Sie 1/2 Tasse Puderzucker mit 2,5 EL heißem Wasser glatt und geben Sie es über den Kuchen).
8. Streuen Sie den Mohn zur Dekoration darüber, solange die Glasur noch nicht fest ist.

**Notiz:**

Mohnkuchen, auch Mohnbrot genannt, ist eine traditionelle polnische Nachspeise - ein Hefekuchen mit gehacktem Mohn. Rosinen, Mandeln oder Walnüsse sind die typischen Zutaten. Der gebackene Kuchen ist mit Zuckerguss und (meistens) Orangenschale dekoriert. Der Mohnkuchen ist eine traditionelle Nachspeise für Ostern und Weihnachten.