

Makowiec (Aus Polen)

**350g Mehl,
Prise Salz,
40g Zucker,
32g Hefe,
125ml Sojamilch
70g flüssige Margarine**

und
etwa 10 Minuten zu einem elastischen
Hefeteig verkneten und etwa
50 Minuten an einem warmen Ort
gehen lassen

**250g Mohnfix
1EL Vanillearoma,
30g Orangenat,
30g gemahlene Mandeln
30g Rosinen**

in eine Schüssel geben und

und
darunter kneten

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche auf ca. 30x35cm ausrollen. Die Füllung darauf verteilen und am Rand etwa 2cm frei lassen. Teig von beiden Seiten zur Mitte hin aufrollen und auf ein gefettetes Blech legen. Mit Milch bestreichen und

1EL gemahlene Mohn

darüber streuen

Bei 180° etwa 30 Minuten backen.

**4EL Aprikosenmarmelade
1EL Zitronensaft
1EL Rum**

zusammen mit
und
aufkochen und auf die heiße Rolle
streichen. Dann
darüber streuen

25g Mandelblättchen

Ergibt: 1 Mohnrolle (Etwa 12 Stücke)

Zubereitungszeit: 20min.

Ruhezeit: 50min.

Backzeit: 30min. bei 180° C