Mohnzopf

(ergibt 2 Mohnzöpfe)

Teig		**Füllung**	
1000 g	Mehl	300 g	Mohn,
2	Hefe	150 ml	gemahlen
250 ml	Milch	120 g	Wasser
2	Ei	2 EL	Zucker
200 g	Zucker		Honig
260 g	Butter		Bittermandelöl
1 Pr.	Salz		
			Rosinen

Mohn mit kochendem Wasser überbrühen, Honig, Zucker und Bittermandelöl untermischen und quellen lassen.
Hefeteig herstellen und mind. 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu einem Rechteck auswellen und mit der Füllung bestreichen. Nach Belieben noch Rosinen auf die Mohnmasse streuen. Den Teig aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Zopf einmal durchschneiden und miteinander verdrehen oder einen dreifach Zopf flechten, anschließend den Zopf nochmal ca. 15 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 30-35 Minuten backen.