

Weihnachtsbaum

Teig:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 75 g Zucker
- 90 g Butter (warm)
- 2 Eidotter
- 1 Würfel Germ
- 210 g Milch (warm)

Fülle:

- 80 ml Milch
- 125 g Mohn
- 25 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem Germteig verarbeiten, 30 min. gehen lassen. Für die Fülle die Milch erhitzen und Mohn einrühren. 15 min. ziehen und überkühlen lassen, danach die restlichen Zutaten dazumischen.

Den Teig in drei Teile teilen. Den ersten Teil ausrollen und mit der Hälfte der Mohnfülle bestreichen. Den zweiten Teil ausrollen und drauf legen. Mit der zweiten Hälfte der Mohnfülle bestreichen und dritten ausgerollten Teig drüber legen. Baum wie auf den Bildern einschneiden, danach die äußeren Teile eindrehen. Mit Eigelb bestreichen.

Bei O/U-Hitze, 170° Grad, ca. 25 Minuten backen.

Gutes Gelingen!