

## *Luisles Mohnrolle*

*Eigentlich stehe ich ja nicht so auf süßes Zeug, aber bei manchen Dingen kann selbst ich nicht widerstehen. Zum Beispiel die leckere, saftige und vor allem nicht allzu süße Mohnrolle meiner Tante gehört zu diesen Leckereien. Die Zubereitung ist im Grunde genommen so einfach, daß man es fast nicht glauben mag.*

*Zutaten für die Füllung:*

*250 g gemahlener Mohn*

*1/2 Milch*

*1 Päckchen Vanillepudding*

*1 El Butter*

*2 Eier*

*100 g Zucker*

*Sultaninen & Nüsse*

*Zubereitung der Füllung:*

*Der Mohn wird mit  $\frac{3}{8}$  l Milch und der Butter zum kochen gebracht. In der Zwischenzeit wird das Puddingpulver mit dem Zucker und der restlichen, kalten Milch so verrührt, daß keine Klümpchen mehr darin sind und unter den aufkochenden Mohn geschlagen. Hat die Masse etwas gekocht und das Puddingpulver dieselbe gebunden, wird der Topf vom Herd genommen. Jetzt werden Sultaninen und gehackte Nüsse nach Geschmack untergezogen. Die Masse wird nun zum Erkalten an einen kühlen Ort gestellt. Wenn die Mohnmasse ausreichend abgekühlt ist, wird ein ganzes Ei und das Eiklar des zweiten mit der Füllung verrührt. Das übriggebliebene Eigelb wird später zum Bestreichen der Mohnrolle benötigt.*

*Zutaten für den Teig:*

*1 Fasse Milch*

*90 g Butter*

*90g Zucker*

*etwa 500 g Mehl*

*1/2 Würfel Hefe*

### *Zubereitung des Teiges:*

*Alle Zutaten werden zusammengeworfen und (oh Wunder) zu einem Teig geknetet, welcher dann ein Weilchen gehen darf.*

### *Aus zwei mach eins:*

*Wenn die Mohnmasse ausgekühlt und der Teig gegangen ist, wird letzterer auf Backpapier etwa einen halben Zentimeter dick ausgewellt. Darauf wird die Mohnmasse gleichmäßig verteilt. Jetzt versucht man, durch mehrmaliges umschlagen, eine Rolle zu formen, die dann auf dem Backpapier, das in der Zwischenzeit auf ein Backblech gewandert ist, in die Diagonale ausgerichtet wird. Ist dieser Vorgang ohne größere Zwischenfälle durchgeführt worden, kann die Rolle in den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen geschoben werden.*

*Nach etwa 10 Minuten wird die Oberfläche der Rolle der Länge nach mit einem scharfen Messer zwischen den beiden Enden eingeschnitten. Sie bricht dann in der Mitte auf und sieht somit noch leckerer aus. Nach etwa einer weiteren viertel Stunde im Ofen wird die Rolle mit dem verbliebenen Eigelb bestrichen und nach einer weiteren Viertelstunde dürfte die Mohnrolle dann auch fertig gebacken sein und kann nach dem Abkühlen gelassen ihrem baldigen Ableben entgegensehen.*