Hefeteig aus Dinkelmehl

Zutaten:

375 g Dinkelmehl (Typ 630)

50 – 60 g Zucker ³/₄ TL Salz 1 Ei

½ Würfel Hefe 60 g Butter

180 – 200 ml lauwarme Milch

Etwas Zitronen-/oder Orangenabrieb

Zubereitung:

Für den Teig Zucker mit Milch verühren und Hefe hineinbröseln. Etwa 15 min ruhen lassen. Die übrigen Zutaten für den Teig vermengen, Hefe-Milch zugießen und zu einem glatten Teig verkneten. In einer eingefetteten Schüssel abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

Blitz-Mohnfülle (ohne kochen)

<u>Zutaten:</u>

100 g Mohn; gemahlen oder geschrotet

40 – 50 ml mit sprudelnd kochendem Wasser übergießen;

Ca. 20 – 30 min quellen lassen.

1 TL Vanillezucker

Etwas geriebene Zitronenschale;

Und Zucker oder Honig nach Bedarf abschmecken

Evtl. Rumrosinen nach Geschmack

Sollte die Masse zu weich sein, Semmelbrösel zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ist sie zu fest, flüssige Sahne zugeben.