

# DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.



## PRESSBURGER MOHN- & NUSSBEUGERL

### ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

400g Weizenmehl  
160g Butter/Margarine  
100ml Milch  
40g Zucker  
30g Hefe  
1 Dotter  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Ei zum Bestreichen

### ZUTATEN FÜR DIE MOHNFÜLLE

500g Mohn, gemahlen  
125g Zucker  
200ml Milch  
25g Honig  
200g süße Brösel  
100g Rosinen  
25g Powidl  
1 Prise Zimt  
1 Prise Salz

### ZUTATEN FÜR DIE NUSSFÜLLE

500g Nüsse, gemahlen  
125g Zucker  
200ml Milch  
25g Butter  
250g süße Brösel  
50g Honig  
1 Prise Zimt  
etwas Rum  
1 Prise Salz

### UND SO GEHT'S:

1. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder mit der Hand gut auskneten, bis sich alle Reste von der Schüsselwand bzw. den Händen lösen.
2. Teig 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Für die Mohnfülle: Zucker, Honig und Milch aufkochen, Mohn dazugeben, kurz weiterkochen lassen. Vom Herd nehmen und restliche Zutaten beimengen.  
Für die Nussfülle: Zucker, Butter und Milch aufkochen, vom Herd nehmen, Nüsse und restliche Zutaten beimengen.
4. Teig in 20 Stücke teilen und zu ovalen Flecken ausrollen.  
Fülle auftragen, Teig über die Fülle legen und mit dem Schluss nach unten in der typischen Form auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Mit Ei bestreichen, trocknen lassen und den Vorgang wiederholen. Die getrocknete Teighaut mit den Fingerspitzen vorsichtig eindrücken, damit die bekannte Marmorierung entsteht.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.



Niko, 3. Lehrjahr