

Rezept Mohn- und Walnussbeigli



Zutaten:

Teig (ergibt 2 Stück à ca. 500 g):

300 g	Weissmehl
150 g	Butter
60 g	Zucker
11 g	frische Hefe
75 ml	Milch
3/4	Ei
1 Prise	Salz
1/2	Ei (zum Bestreichen)

Walnussfüllung (für 1 Beigli):

50 ml	Milch
75 g	Zucker
150 g	Walnüsse gerieben
50 g	Rosinen
wenig	Rum
1/2	Zitrone, Schale
3 EL	Aprikosenkonfitüre
wenig	Zimt

Mohnfüllung (für 1 Beigli):

50 ml	Milch
150 g	Mohn gemahlen
100 g	Zucker
1/2	Zitrone, Schale
50 g	Rosinen
wenig	Rum

Zubereitung:

Teig:

- Milch handwarm erwärmen und Hefe darin auflösen
- Ei und Salz mit einer Gabel verquirlen
- Mehl in eine Schüssel geben
- Butter in kleine Flocken schneiden, zum Mehl geben und mit den Händen zerreiben, bis die Masse wie Reibkäse aussieht
- Zucker dazugeben und mischen
- die aufgelöste Hefe und das Ei zugeben und mit dem Mehl verrühren
- Teig gut kneten (5-10 Minuten) bis der Teig schön geschmeidig ist, bei Bedarf mehr Mehl dazugeben)
- Teig in eine saubere Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch bedeckt im Kühlschrank bei ca. 5 ° Celsius ca. 12 Stunden gehen lassen (der Teig wird bei dieser kalten Form des Gehens viel feinporiger als wenn man den Teig an einem warmen Ort gehen lässt; aufgrund des hohen Fettanteils geht der Teig aber nicht so sehr auf wie ein normaler Hefeteig)

Füllung:

- Rosinen in etwas Rum einlegen
- Milch mit Zucker in einer Pfanne aufkochen
- Pfanne vom Feuer nehmen und gemahlene Walnüsse oder gemahlene Mohn dazugeben und verrühren
- restliche Zutaten dazugeben und die Masse ganz abkühlen lassen
- falls nötig, noch etwas Wasser hinzufügen, bis sich die Masse noch knapp streichen lässt

Befüllen und backen:

- Teig eine halbe Stunde vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen
- Teig in zwei gleich grosse Teile teilen, zu ca. 0.5 cm dicken Rechtecken auswallen und mit der Füllung bestreichen, auf jeder Seite ca. 1 cm freilassen und einschlagen
- Längs zusammenrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (dabei die Naht unbedingt nach unten, damit der Beigel beim Backen nicht aufgeht)
- Beigel mit einem verquirlten Ei bestreichen und eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen
- die Beigel auf beiden Seiten mit einer Backnadel einstechen, nochmals mit Ei bestreichen und eine weitere halbe Stunde ruhen lassen
- 30 Minuten bei 180 ° C (Umluft) backen, bis die Beigel eine schöne goldbraune Farbe haben
- die Beigel weitere 10 Minuten bei geöffneter Ofentüre im Ofen lassen
- vollständig auskühlen lassen