

Mohn-Powidl-Ildefonso

Zutaten:

25 dag Mehl
25 dag Butter
2 EL Zucker
2 EL Rahm
2 ganze Eier
2 dag Germ in 2 EL Milch auflösen



Dann den Teig in 4 Teilen auswalken (besonders dünn), mit Powidlmarmelade und Mohnfülle bestreichen, 1 Stunde rasten lassen!
Bei 180°C ca. 40 min backen.

Fülle:

150 g Mohn gemahlen
2 EL Honig
1 EL Zucker
1 Prise Zimt
1/8 l Milch
Saft und Schale von 1/2 Zitrone

Glasur:

150 g Schokolade, Ceres
Noch bevor die Glasur ganz fest wird, in etwa 2x2 cm große Würfel schneiden.