

The logo for BioGourmet, featuring the brand name in a white serif font inside a dark oval with a gold border. The 'G' is stylized with a vertical bar through it.

**BioGourmet**

Zutaten für 10 Stück

Für den Teig

1 Päckchen Trockenhefe  
240 ml Milch  
120 g Rohrohrzucker von BioGourmet  
2 Eier  
115 g Butter  
1 TL Zitronenabrieb  
Mark einer halben Vanilleschote  
Prise Zimt  
540 g Mehl  
1 TL Salz

Zitronen-Kardamom-Mohn-Füllung

225 g Butter  
170 g Rohrohrzucker von BioGourmet  
80 g Vollrohrzucker von BioGourmet  
2 EL Zitronenschale  
30 g Mehl  
Die Samen von 4 Kardamomkapseln, gehackt  
Mark einer halben Vanilleschote  
3 EL Blaumohn von BioGourmet

Außerdem

1 Ei, verquirlt  
Etwas Sonnenblumenöl von BioGourmet  
Backpapier



## Mohn-Hefekränze

Diese Mohn-Hefekränze eignen sich hervorragend für den Osterbrunch oder zum Kaffee an den Feiertagen. Die leichten Kardamom- und Zitronennoten geben dem vollmundigen Gebäck einen leichten Frischekick und versprühen einen Hauch Frühling.

### Zubereitung

Die Milch erwärmen und in eine Schüssel geben. Einen Teelöffel Zucker und anschließend die Hefe darin auflösen. Nach 5-10 Minuten sollte diese schaumig sein. Falls das nicht der Fall ist sollte eine neue Mischung zubereitet werden.

Sobald die Hefe aufgegangen ist, den restlichen Zucker sowie die weiche Butter hinzufügen und mit einem Rührgerät vermengen. Die verquirlten Eier, Salz, Zimt und Zitronenschale zugeben und gut verrühren. Nach und nach das Mehl unterrühren, bis ein glatter, zäher Teig entsteht. Den Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben und wenige Minuten von Hand weiter kneten, dann zu einer Kugel formen. Eine Schüssel mit Sonnenblumenöl einfetten und den Teig hineinlegen. Den Teig ebenfalls mit wenig Öl einpinseln und mit einem Küchentuch bedeckt 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

In einer Rührschüssel Butter, Zucker und Zitronenschale cremig verrühren. Vanille, Kardamom und Mohn einrühren. Mehl hinzufügen und verrühren, bis alles gut vermischt ist. Bis zur Verwendung beiseite stellen.