

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Beigli – Ungarischer Weihnachtskuchen

Für den Teig:

530 g Mehl
105 g Schweineschmalz
105 g Butter
55 g Puderzucker
3 Eigelb
12 g Hefe
5 g Salz
95 g Milch

Für die Mohnfüllung:

550 g gemahlene Mohn
240 g Puderzucker
100 g Honig
30 g Rosinen
10 g geriebene Schale von Zitrone
110 g Milch
100 g kandierte, gehackte Orangenschale
kandierte Orangenschalenwürfel
10 g Vanillinzucker



Vorbereitung

Zuerst müssen Sie die Füllung der Beigli machen. Die Milch wird mit den beiden Orangenschalen auf den Herd gestellt und alle Gewürze zusammen mit Zucker und Honig hinzugefügt. Wenn es zu kochen beginnt, Mohn unterrühren. Wenn die Füllung abgekühlt ist, wiegen Sie sie in 340 g-Stücke und lagern Sie sie in einem mit Folpack bedeckten Kühlschrank.

Für den Teig werden die Zutaten im Rezept verknetet und dann in 200 Gramm Stücke geteilt und gerundet. Nach einer kurzen Pause wird der Teig dünn ausgestreckt und die vorgemessene Füllung gleichmäßig verteilt. Der Teig wird mit der Füllung aufgerollt und dann auf dem Backblech verteilt und mit Ei bestrichen. Vor dem Einlegen in den Ofen mit einer Gabel einstechen, damit die Dämpfe entweichen können. Nach dem erneuten Trocknen bei 180 ° C ca. 40-50 Minuten backen.

