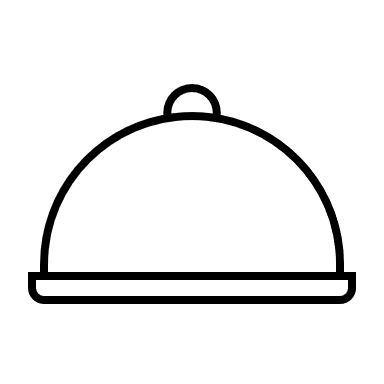
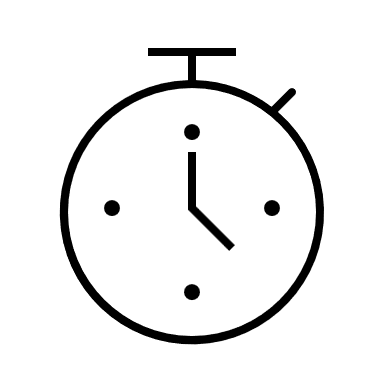
Ein Bild, das Banane, Essen, Im Haus, Pflanze enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

4 Portionen 50 min.

Für die Mohnbutter in einem Topf die Milch, Honig, Salz, Rum, Zimt, Mohn, Rosinen und Orangenpulver zum Kochen bringen. Nach 15 Minuten die Semmelbrösel einrühren, danach diese Masse kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Butter mit den Händen kneten und auf einer Frischhaltefolie verteilen. Zu einem Rechteck formen und mit Wasser benetzen.

Mit Hilfe einer zweiten Frischhaltefolie und dem Nudelholz glatt rollen. Dabei darauf achten, dass die Butter nicht zu weich wird. Die Höhe der Butter sollte ca. 5-8 mm sein.

Anschließend auf die Butter die kalte Mohnfülle streichen und fest einrollen. Für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann servieren.

Guten Appetit!

**Zutaten:**

250 ml Milch

750 g Butter

2 EL Honig

1 Msp Zimt

50 g Rosinen

300 g Mohn

2 EL Rum

100 g Semmelbrösel

1 Msp Orangenpulver

**Mohnbutter**