



Mohnstrudel aus Topfenteig (Quarkteig)

Für den Topfenteig:

- 250 g Topfen (Quark)
- 5 EL Milch
- 2 Dotter
- 10 EL Speiseöl
- 120 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 1 1/2 Pkg. Backpulver

Für die Mohnfülle:

- 400 g gemahlener Mohn
- 150 g Zucker oder mehr, einfach kosten ob es euch süß genug ist
- 100 g Rosinen
- 2 EL Honig
- 3 EL Rum
- 150 ml Milch – ev. etwas mehr (bis eine geschmeidige Masse entsteht)

1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

Die Rosinen im Rum einweichen.

Die Milch mit dem Zucker aufkochen, Honig, Rosinen und Mohn dazugeben, durchrühren, eventuell noch etwas Milch dazugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht - auskühlen lassen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und entweder mit der Hand oder mit den Knethacken des Mixers zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig ca. Backblech groß auswalken und mit der Fülle bestreichen. Nun die eine längere Seite bis zur Mitte aufrollen und dann die andere lange Seite wiederum bis zur Mitte aufrollen und mit Ei bestreichen. Bei 180 Grad Umluft ca. 40 Minuten backen.

Auskühlen lassen und genießen.