

Nuss-Mohn Strudel à la Gudrun von Mödling

Topfen (Quark) Teig

350 g glattes Mehl
1 Ei
100 g Zucker
1 Packung Backpulver
1/16 l Öl
250 g Topfen (Quark)

Mohnfülle:

100 g Mohn, gemahlen
50 g Butter
1/16 l Milch
1 EL Honig
2 EL Zucker
1 TL Zimt
eine Prise Nelkenpulver
1 EL Rum (kann man weglassen)
abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
50 g Rosinen - (wer möchte)

Nussfülle:

100 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Semmelbrösel
5 g Butter
1/16 l Milch
1 EL Honig
2 EL Zucker
1 TL Zimt
eine Prise Nelkenpulver
1 EL Rum (kann man weglassen)
abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
50 g Rosinen (wer möchte)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und rasch zu einem Teig zusammenkneten, 1/2 Stunde rasten lassen.

Inzwischen bereite ich die Füllungen zu:

Milch, Butter, Honig, Zucker, Zimt, Rum, Zitronenschale und Nelkenpulver in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und dann den Mohn dazugeben, gut verrühren - fertig :-)

Genauso wird die Nussfülle zubereitet.

Den Teig ausrollen, abwechselnd einen Streifen Mohnfülle und Nussfülle auf den Teig streichen, zusammenrollen und an der Oberfläche einstechen. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 175 ° Ober und Unterhitze ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Auskühlen lassen - anschneiden und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure



www.gudrunvonmeodling.at