



Saftiger Mohnstrudel

Germteig:

- 250 g glattes Mehl
- 1/2 Würfel frische Germ (Hefe) (21 g)
- 120 ml Milch
- 70 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 60 g Butter zimmerwarm
- 2 Dotter zimmerwarm
- 1 Prise Salz

Fülle:

- 300 g Mohn (gemahlen)
- 200 ml Milch
- 1 TL Zimt
- Schale einer abgeriebenen Zitrone
- 80 g Kristallzucker
- 60 g Honig
- 2 EL Rum
- 4 EL guten Powidl (Pflaumenmus)
- in Rum eingeweichte Rosinen (wer will)

Zubereitung:

Die Milch mit dem Zucker, dem Honig, Powidl und Vanillezucker aufkochen, vom Herd ziehen und alle restlichen Zutaten unterrühren. Abkühlen lassen.

Butter schmelzen, abkühlen lassen. Das Mehl, die Germ (Hefe), den Vanillezucker und das Ei in die Rührschüssel eurer Küchenmaschine geben. Die geschmolzene, abgekühlte Butter ebenfalls zu den anderen Zutaten geben. Die Milch in einen Topf geben und mit dem Kristallzucker lauwarm erhitzen.

Die lauwarme Milch – sollte nicht mehr als 30°C haben, da sonst die Hefe abstirbt, zu den restlichen Zutaten geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens 2 Stunden gehen lassen. Ja, das dauert leider ein bisschen. Und nicht wundern, der Teig geht nicht besonders auf, ist auch korrekt so.

Fertigstellung:

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Etwas Mehl auf eurer Arbeitsfläche verteilen, den Teig nochmals gut durchkneten. Dann mit einem Nudelholz zu einer rechteckigen Fläche ca. 35×45 ausrollen. Die Mohnfülle auf dem Teig verteilen, einrollen und die Enden gut verschließen. Danach den Strudel auf ein befettetes Backblech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Strudel mit der Ei-Milchmischung bestreichen, an der Oberseite und den Seiten mit einer Gabel oder einem Spieß einstechen – damit der Teig nicht reißt – und etwa 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen und lasst ihn euch schmecken 😊

Eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at