



## **Mohnstrudel mit „beschwipsten“ Pflaumen**

### **Zutaten**

#### **Für den Germteig/Hefeteig:**

125 ml Milch (lauwarm)  
60 g Butter (zerlassen)  
30 g frischer Germ/Hefe  
350 g Mehl glatt  
50 g Staub-/Puderzucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
1 Ei

#### **Für die Füllung:**

200 ml Milch  
30 g Zucker  
200 g gemahlener Mohn  
1 EL Honig  
2 EL Rum  
geriebene Zitronenschale  
1 TL Zimt

#### **Weiters:**

500 g Soft-Pflaumen  
ca. 5 EL Rum  
1 Dotter und 1 EL Milch zum Bestreichen

#### **Zubereitung:**

Die Soft-Pflaumen am besten schon 2 Tage vorher in Rum einlegen und öfter umrühren damit sie sich so richtig „betrinken“ können ☺

Butter zerlassen und auskühlen lassen. Milch erwärmen, aber bitte nicht über 32°C! Die Germ/Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.

Das Mehl mit dem Zucker, Salz, Zitronenschale, dem Ei und der zerlassenen Butter in eine Schüssel geben.

Die Milch/Germ Mischung dazu leeren und alles zu einem glatten Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. (Eventuell noch etwas Mehl oder Milch zugeben, ist immer abhängig vom Mehl)

Diesen nun zugedeckt an einem warmen Ort, etwa 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit bereitest Du die Mohnfülle wie folgt zu:

Die Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen, den Mohn einrühren und aufkochen lassen. Mit Rum, Honig, Zitronenschale und Zimt abschmecken und abkühlen lassen. (Zu flüssig sollte die Fülle nicht sein, sie soll sich gut aufstreichen lassen)

### **Fertigstellen:**

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, ca. 30 x 35 cm.

Mit der Mohnfülle bestreichen, die Ränder dabei frei lassen.

Die „beschwipsten“ Zwetschken darauf verteilen.

Den Strudel nun von der Längsseite her aufrollen, und die Enden gut verschließen.

Mit der Naht nach unten auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen.

Zudecken und noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Dotter/Eigelb mit der Milch verrühren und den Strudel damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 35 – 40 Minuten goldgelb, auf Sicht backen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker/Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen wünscht Euch wieder Eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.