Rezept für Mohnstrudel

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

Ergibt zwei kleine oder einen großen Strudel

Zutaten:

Teig:

- 500 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 6 Dotter
- 250 ccm Milch
- 35 g Hefe
- 0,5 TL Salz

Fülle:

- 400 g gemahlener Mohn

- 40 g Butter
- 330 ccm Milch
- 160 g Zucker
- abgeriebene Zitronenschale
- 1 gestr. TL Zimt
- 4 EL Honig

- 1 Dotter zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Milch mit Zucker erwärmen und die Hefe hineinbröckeln. In die Mitte des Mehles geben und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

Die geschmolzene Butter, Eidotter und Salz unterrühren und gut kneten. Den Teig 30 Min. zugedeckt gehen lassen.

Für die Fülle alle Zutaten (außer den Honig) erhitzen und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, den Honig unterrühren und auskühlen lassen.

Den Teig zusammenkneten und zwei Rechtecke austreiben. Die Fülle drauf verteilen, die Strudel aufrollen und auf ein gefettetes, gemehltes oder mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit verquirltem Dotter bestreichen und nochmals 10 Min. gehen lassen.
In das vorgeheizte Rohr auf mittlerer Schiene einschieben und hellbraun backen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 35 Min. bei 190°C.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.