

Für 1 Strudel Mohnstrudel

Zutaten

½ Pkg. Trockengern
100 ml kalte Milch
300 g glattes Mehl
70 g zimmerwarme Butter
50 g Feinkristallzucker
Prise Salz
1 Eidotter
1 cl Rum
Vanillezucker, Zitronensaft und -schale

Mohnfülle

110 g gemahlene Mohn
80 g Feinkristallzucker
10 g Vanillezucker
1 cl Rum
20 g Honig
10 g Semmelbrösel
Prise Zimt, etwas Zitronensaft
20 g in Rum eingeweichte Rosinen (oder klein geschnittene Dörrzwetschen)
20 g Butter
2 cl Mohnöl



Zubereitung

- Für den Germteig alle Zutaten zu einem mittelfesten Teig kneten und kurz kühl (!) rasten lassen
- Für die Mohnfülle Milch mit Butter, Honig und Zucker aufkochen
- Alle restlichen Zutaten einrühren und gut vermischen
- Die Masse darf nicht zu weich sein, damit sie beim Backen nicht ausläuft
- Ggf. noch Brösel beimengen
- Masse auskühlen lassen
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf zwei Drittel des Teiges die vorbereitete Fülle streichen und einrollen
- Mit der Naht nach unten auf ein Backblech mit Backpapier setzen
- Mit versprudelten Ei bestreichen und nochmals kühl stellen, bis das Ei etwas angetrocknet ist
- Nochmals mit Ei bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen
- Im vorgeheizten Rohr bei 165-175 °C Ober-/Unterhitze 35-40 min hellbraun backen

Tipp: Lässt sich super einfrieren und schmeckt wie frisch nach einem kurzen Besuch im Backrohr.

Buchempfehlung:

„Die Oberösterreichische Küche“ von Ingrid Pernkopf und Christoph Wagner
Da findest du Rezepte, für jeden Tag. Grundrezepte, die 100 %ig funktionieren und Gerichte die einfach schmecken.