

Mohnstrudel aus Germteig



Zutaten:

150 g Butter
250 ml Milch
600 g Mehl
60 g Zucker
2 Eigelb
1 Würfel Germ
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
etwas Salz
1 Ei (zum Bestreichen)

Für die Füllung:

190 ml Wasser
50 g Butter
150 g Honig
60 g Powidl
etwas Zimt
60 g Brösel
300 g Mohn (gemahlen)
150 g Rosinen
etwas Rum

Zubereitung:

1. Zunächst die Butter zerlassen. Die Milch lauwarm erwärmen und mit der Butter vermischen.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem mittelfesten Teig verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung Honig, Butter, Wasser, Powidl und Zimt erhitzen. Brösel hinzufügen. Kurz aufquellen lassen und von der Herdplatte nehmen. Rosinen und Mohn unterrühren und ein wenig auskühlen lassen. Mit etwas Rum abschmecken.
4. Den Germteig in drei Teile teilen. Den ersten Teil ausrollen, mit der Füllung bestreichen und zu einem Strudel einrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit den anderen beiden Teilen ebenso verfahren.
5. Alle Strudel mit Ei bestreichen ca. 40 Minuten bei 170 °C backen.

Tipp:

Wer keine Rosinen im Strudel mag, lässt sie einfach weg.