

Mohnstrudel

Dessert

Brot&Gebäck

Herbst

Kuchen

Süße Gerichte

Vegetarisch

Winter

ZUBEREITUNG

Zerlassene Butter mit lauwarmer Milch vermengen und mit den übrigen Zutaten zu einem mittelfesten Germteig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Für die Fülle Wasser, Butter, Honig, Zimt und Powidl erhitzen. Brösel zugeben, kurz aufquellen lassen und vom Herd nehmen. Mohn und Rosinen einrühren, überkühlen lassen und mit Rum abschmecken. Den Teig in drei Teile teilen, ausrollen, mit Fülle bestreichen und einrollen. Mit Ei bestreichen und auf einem befetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 170°C ca. 40 Minuten backen.



ZUTATEN

150 g Butter

1/4 l Milch

1 Würfel Germ

60 g Zucker

2 Eigelb

600 g Mehl

etwas Salz

geriebene Zitronenschale

1 Ei zum Bestreichen

1/16 l Wasser

50 g Butter

150 g Honig

60 g Powidl

60 g Brösel

300 g gemahlener Mohn

150 g Rosinen

etwas Zimt

etwas Rum