

Rezept Mohnstrudel

Durch die saftige Füllung ein sehr leckeres Gebäck.

Zutaten:

400 g Mehl

1 Pck. Trocken-Hefe

300 ml Milch

80 g Butter

60 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb

Salz

1 Msp. geriebene Zitronenschale

Für die Füllung:

250 g fein geriebener Mohn

50 g Butter

50 g Zucker

1 Prise Zimt

1 EL Honig

250 ml Milch

Zubereitung:

Zuerst wird der Hefeteig für den Mohnstrudel zubereitet.

Das Mehl mit der Trockenhefe mischen, die Milch, Butter, Zucker, das Ei, Salz und Zitronenschale vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zunächst für ca. 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Dabei mit einem Geschirrtuch abdecken.

Wenn sich das Volumen des Teiges sichtbar vergrößert hat, den Teig gut durchkneten und erneut zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung zuerst die Milch aufkochen, die Butter, Zucker, Zimt, Honig zugeben und als letztes den Mohn unterrühren.

Die Füllung für den Mohnstrudel solange kochen lassen, bis der Mohn weich wird.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, er sollte ungefähr noch 3 mm dünn sein.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den ausgerollten Teig mit der Füllung bestreichen und den Mohnstrudel von den Längsseiten her einschlagen, so dass diese übereinander lappen.

Den Mohnstrudel auf das Backblech legen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und in den Ofen schieben. Nach ca. 1 Stunde Backzeit ist der Mohnstrudel fertig.

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)