

Mohnstreifen

Dieser Mohnstreifen kann es mit jedem Mohngebäck aus der Bäckerei aufnehmen. Das Rezept ist etwas aufwändiger, aber das köstliche Ergebnis lohnt jede Mühe!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für den Hefeteig

100 ml	Milch
50 g	Butter (weiche)
250 g	Mehl
20 g	Frischhefe
40 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Füllung

200 g	Mohn
200 ml	Milch
0.5 Packungen	Puddingpulver (mit Vanillegeschmack)
50 ml	Milch
1 Stk.	Ei
40 g	Zucker

Für die Streusel

80 g	Mehl
------	------

30 g Mandelblättchen

50 g Zucker

50 g Butter (weiche)

Für den Guss

50 g Staubzucker

1 EL Wasser

Für die Marmelade

2 EL Marillenmarmelade
--

1 EL Wasser

Zubereitung

1. Für den Mohnstreifen zuerst die Hefe in das Mehl bröseln und dann Milch, Butter und Zucker dazugeben. Alles gut verkneten und mit einem Küchentuch abdecken. Den Hefeteig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu den Mohn mit der Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Dann Hitze reduzieren und den Mohn ca. 10 Minuten in der Milch quellen lassen.
3. Puddingpulver mit Milch glatt rühren, so dass keine Klümpchen mehr da sind, dann mit dem Ei und Zucker zu dem Mohn geben. Alles gut verrühren und dabei noch einmal aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. In dieser Zeit Mehl, Mandelblättchen, Zucker und Butter vermengen und zu Streuseln zerbröseln. Abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Hefeteig darauf zu einem 20 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Die Mohnfüllung längs im mittleren Drittel verteilen.
6. Die langen Seiten zur Mitte einschlagen, so dass sie sich ein bisschen überlappen, die kurzen Seiten ebenfalls zur Mitte hin hochklappen. Die Nähte mit einer Gabel einstechen.
7. Den Teig rundherum mit Wasser einpinseln und gleichmäßig mit den Streuseln bestreuen. Die Streusel leicht andrücken. Den Mohnstreifen im Ofen ca. 35-40 Minuten backen.
8. Kurz vor Ende der Backzeit die Marillenmarmelade mit dem Wasser verrühren und aufkochen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der Marillenmasse bestreichen. Abkühlen lassen.

9. Dann den Staubzucker mit Wasser zu Zuckerguss verrühren und den Striezel damit bestreichen. Nach Belieben komplett oder leicht abkühlen lassen und kalt oder lauwarm servieren.

Tipp

Die Füllung für den Mohnstreifen nach Belieben mit gehackten Mandeln und Rosinen verfeinern.