Mohn-Topfenteig-Strudel

Mohn-Fans aufgepasst! Das Rezept für Mohn-Topfenteig-Strudel ist so leicht und lecker, das sollte man auf jeden Fall ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

150 g	Topfen
6 EL	Öl
6 EL	Milch
1 Stk.	Ei
100 g	Kristallzucker
1 TL	Vanillezucker
300 g	Mehl (glattes)
1 Packung	Backpulver
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Mohnfülle

250 ml	Milch
100 g	Kristallzucker
250 g	Mohn
1 Schuss	Rum
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
1 TL	Zitronenzesten
1 Handvoll	Rosinen

Zubereitung

1. Für den Mohn-Topfenteig-Strudel den Topfen mit Öl, Milch, Ei, Kristallzucker und Vanillezucker verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Topfenmasse zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Mohnfülle zubereiten. Dazu die Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und mit dem Mohn vermengen.

3. Nach Belieben mit Rum, Vanillezucker, Zimt, abgeriebener Zitronenschale und/oder Rosinen verfeinern. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Den Teig darauf dünn ausrollen und in zwei gleich große Stücke teilen.

4. Ein Teigstück mit der Hälfte der Mohnfülle bestreichen. Das zweite Teigstück darauf legen und die restliche Mohnfülle darauf verteilen. Die übereinander gelegten Teigstücke nun zusammenrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

5. Den Strudel mit einem verquirlten Ei einpinseln. Mit einer Gabel ein paar Löcher in den Teig stechen. Den Strudel im Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zum Mohn-Topfenteig-Strudel schmeckt Schlagobers oder ein Fruchtkompott.