

# Mohnstrudel aus Germteig

Der Mohnstrudel aus Germteig wird schön locker und saftig. Genau das richtige Rezept zum Nachmittagskaffee.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

150 g	<a href="#">Butter</a>
250 ml	Milch
1 Würfel	Germ
60 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Stk.	Eidotter
600 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Zitronenschale
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (zum Bestreichen)

## Für die Fülle

20 ml	Wasser
50 g	<a href="#">Butter</a>
160 g	<a href="#">Honig</a>
70 g	<a href="#">Powidl</a>
1 Prise	Zimt
60 g	Semmelbrösel
300 g	<a href="#">Mohn</a> (gemahlen)
150 g	<a href="#">Rosinen</a>
1 Schuss	Cognac

## Zubereitung

1. Ein kreatives Rezept ist der **Mohnstrudel aus Germteig**. Butter warm werden lassen und in die lauwarme Milch geben. Anschließend Germ hineinbröseln. Zucker und Eidotter ebenfalls einrühren. Erst dann Mehl und Salz hinzufügen sowie den Abrieb einer frischen Zitrone. Alles zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Im Anschluss den Teig an einen warmen Ort stellen, dort wird sich das Volumen erhöhen.
2. Die Fülle des Strudels aus Butter wie auch Honig, Wasser, Zimt und Powidl zubereiten. Alternativ zum Honig kann auch Zucker verwendet werden. Diese Masse gemeinsam mit den Bröseln auf den Herd stellen und etwas aufquellen. Nun den Mohn und die Rosinen hineingeben und abschließend einen Schuss Rum hinzufügen.
3. Teig wiederum in 3 gleichmäßige Stücke trennen und erst dann ausrollen. Mittig die Fülle aufstreichen und den Teig wieder einrollen. Die Teigstücke nun mit einem verquirlten Ei bestreichen, um dann auf einem Blech mit Backpapier für 40 Minuten im Ofen zu backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und noch warm servieren.

## Tipp

Diesen Mohnstrudel aus Germteig mit aufgeschlagenem Obers oder eine selbst zubereiteten Vanillesauce anbieten.