

# Mohnstrudel

Ein köstlicher Rezept Klassiker aus Österreich: Der Mohnstrudel gehört hier auf jede Kaffeetafel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 1,3 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

### Für den Teig

250 g	Mehl
20 g	Germ
120 ml	Milch
30 g	<a href="#">Zucker</a>
30 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Messerspitze	Zitronenschalen

### Für die Fülle

100 g	<a href="#">Mohn</a>
1 EL	<a href="#">Honig</a>
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	Zwetschenmarmelade
40 g	<a href="#">Rosinen</a> (in Rum eingweicht)
150 ml	Milch
1 Messerspitze	Zimt
1 Messerspitze	Nelkenpulver

## Zubereitung

1. Für den Mohnstrudel zunächst die Milch leicht erwärmen. Germ grob zerbröckeln und mit ein bisschen Zucker vermengen. In die Milch geben und unter Rühren auflösen. Etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen.
2. Danach die Butter zerlassen und mit Mehl, Eigelb, Zitronenschale, Salz und der restlichen Milch mit dem Dampf verkneten. Zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170°C vorheizen und die Füllung zubereiten. Dazu Honig und Zucker in die Milch einrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mohn und Marmelade dazugeben und gut verrühren. Mit Zimt und Nelkenpulver würzen.
4. Den Teig zu einem ca. 0,5 cm dicken und 35 cm langen Rechteck ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und die in Rum eingelegten Rosinen darüber streuen.
5. Eine Kastenform mit Butter einfetten. Den Teig längs zu einem Strudel einrollen und in die Form legen. Im Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen, ganz auskühlen lassen und servieren.

## Tipp

Zum Mohnstrudel schmeckt Vanilleeis oder Früchtekompott.