



R e z e p t

Böhmischer Mohnstrudel

Für den Teig

- 400 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- 1 TL Salz
- ½ Würfel frische Bio-Hefe
- 1 Ei zum Bestreichen

Für die Mohnfüllung

- 200 g gemahlener Grau-Mohn
- 200 ml Milch
- 150 g Zucker
- 100 g Rosinen
- 20 ml Rum
- Zimt, Salz
- Geriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- 50 g Weizen-Grieß
- 150 ml Milch
- 50 g Butter

Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten (bis auf das separate Ei) gründlich miteinander verkneten, abgedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Mit den Händen noch einmal durchkneten und wieder verdoppeln lassen.
- Für die Füllung die 200 ml Milch mit dem Zucker, etwas Zimt und Salz aufkochen. Mohn einrieseln lassen, durchrühren und leicht köcheln, bis er andickt.
- Vom Herd nehmen, dann Rosinen und Zitronenschale zufügen. Abgedeckt 20 Minuten quellen lassen.
- Für den Grieß die 150 ml Milch aufkochen, Weizengrieß darin unter Rühren andicken lassen, Butter zufügen und 20 Minuten quellen lassen, dann mit dem Mohn vermischen.
- Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Den Hefeteig etwa einen halben Zentimeter dick rechteckig ausrollen. Abgekühlte Füllung darauf verstreichen und in Strudelform einrollen.
- Auf ein Backblech legen, das Ei mit etwas Salz verquirlen, Strudel damit bestreichen. Etwa 45 Minuten backen. Schmeckt am besten lauwarm mit Schlagsahne.

„Alles in Butter“ vom 26. Oktober 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand