

Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Katharina Haring

Zutaten

Teig

330 G	Weizenmehl glatt
60 G	Butter
40 G	Zucker
1	Ei
15 G	frische Germ
1 TL	Salz
150 ML	Milch

Fülle

200 G	Mohn
50 G	Brösel
100 G	Zucker
50 G	Honig
250 ML	Milch
2 EL	Powidlmarmelade
	Zimt, Nelkenpulver, Rum
1	Ei zum Bestreichen
1	Zimt, Nelkenpulver, Rum

Zubereitung

Teig

- 1. Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben. Mehl in eine Schüssel geben, Germ mit der handwarmen Milch verrühren und mit den restlichen Zutaten zum Mehl geben.
- 2. Den Teig ca. 5 Minuten gut kneten. Er soll schön glatt sein und nicht kleben.
- 3. Anschließend den Teig gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt.
 In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten.
- **4.** Nach Rastzeit, den Teig zu einem Rechteck ausrollen (ca. 30 x 60 cm je nach Kastenform) und mit der Fülle bestreichen.
- 5. Die kurzen Seiten des Teiges jeweils zur Mitte rollen und in eine gut befettete Kastenform geben.
- Den Strudel noch einmal gut aufgehen lassen, mit versprudeltem Ei bestreichen und bei ca.
 175 Grad goldbraun backen.

Fülle

- 1. Dazu Milch und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und den Mohn darin quellen lassen
- 2. Dann mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Fülle sollte eine gut streichfähige Masse ergeben.

3.