

Mohn - Strudel

Kategorien: Backen, Kuchen, Strudel

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

150	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter
2		Eier
370	Gramm	Mehl
		Backpulver

FUELLUNG

3/4	Ltr.	Milch
60	Gramm	Fett
75	Gramm	Gries
250	Gramm	Gemahlene Mohn
2		Eier; oder nur die Haelfte
150	Gramm	Zucker
		Teig:

Anleitung:

1 Knetteig herstellen und diesen dann auf einem Geschirrtuch Auswellen. Fuellung: Milch und Fett zum Kochen bringen, Gries und Mohn einstreuen und Quellen lassen. Danach Zucker und Ei zugeben. Das Ganze auf dem Teig Verteilen, diesen dann zusammenrollen und auf einem gefetteten (oder Auf einem mit Backpapier belegtem) Backblech ca. 1 h bei 170 bis 200 GradC backen. Tip: Nimm von den Zutaten fuer die Fuellung jeweils ein kleines Bischen weniger (vor allen Dingen etwas weniger Milch). Die Fuellung Wird sonst zu schwer fuer den Teig, und aus dem Stollen wird eher ein Fladen. Ausserdem kannst Du den Stollen noch mit Eigelb bestreichen bevor Du Ihn in den Ofen schiebst. Dann bekommt er eine schoene Farbe.