

Mohnstrudel - Wiener

Kategorien: Backen, Strudel, Kuchen, Land, Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

STRUDELTEIG

200	Gramm	Weizenmehl
		Salz
5	Essl.	Lauwarmes Wasser
50	Gramm	Butter; zerlassen (1)

FUELLUNG

250	Gramm	Mohn
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
4	Tropfen	Backoel Zitrone,
1/2	Teel.	Gemahlene Zimt
50	Gramm	Butter; (2)
250	ml	Heisse Milch
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Rosinen

Anleitung:

Das Mehl auf eine Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung druecken und das Salz, Wasser und die zerlassene Butter (1) geben. Das Ganze mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, ihn auf Pergamentpapier in einen heissen, trockenen Kochtopf legen, mit einem Deckel verschliessen, 1/2 Std. ruhen lassen. Fuer die Fuellung den Mohn mahlen, mit Vanillin-Zucker, dem Backoel und Zimt mischen. Die Butter (2) zerlassen, mit soviel von dem 1/4 l Milch unterruehren, dass die Masse streichfaehig, aber nicht weich ist, kalt stellen. 50 g Butter zerlassen, den Strudelteig etwas auf einem bemehlten Tisch ausrollen, duenn mit etwas von dem Fett betreichen, dann mit den Haenden zu einem Rechteck von 50 x 70 cm ausziehen, er muss durchsichtig sein, die Raender, wenn sie dicker sind, abschneiden, 2/3 des Fettes darauf streichen, auf 2/3 des Teiges die Mohnmasse streichen, die Rosinen darauf verteilen, die freigebliebenen Teigraender auf die Fuellung schlagen, von der kuerzeren Seite her, mit der Fuellung beginnend, aufrollen, an den Enden gut zusammendruecken, auf ein gefettetes Backblech legen, mit Fett bestreichen, in den auf 175 GradC vorgeheizten Backofen schieben und 45 - 50 min. backen. Waehrend des Backens, den Strudel mit dem restlichen Fett bestreichen. Den fertigen Strudeln mit Puderzucker bestaeben und Mohn darauf streuen.
Gepostet: Karin Schmidt @ 2:2456/440.25 (24.04.94)