

Mohnstrudel - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

550	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Ei(er)
275	Gramm	Butter, weiche
200	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Walnüsse, gehackte
35	Gramm	Orangeat
5	Essl.	Rum
1		Eigelb
50	Gramm	Mandeln (Blättchen)
250	Gramm	Mohn - Back

Anleitung:

Butter schaumig rühren, dann Ei und danach 150 g Puderzucker unterrühren. Alles gut schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. Den Teig halbieren, flachdrücken und kühl stellen.

Walnüsse mit Orangeat, Rum und Mohnback verrühren. Eine Teighälfte zu einem Rechteck (ca. 35 X 15 cm) ausrollen und die Hälfte der Mohnmischung darauf streichen (dabei einen 2cm breiten Rand lassen) Den Teig von jeder Längsseite her jeweils bis zur Mitte einrollen also von beiden Seiten so, dass sich das Gerollte in der Mitte trifft, ich hoffe das ist irgendwie einigermaßen verständlich beschrieben). Die andere Teighälfte genauso füllen und rollen. Die beiden Teigrollen mit Eigelb bestreichen, mit Mandelblättchen belegen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 18-20 Minuten backen. Mit dem restlichen Puderzucker bestreuen. Den Teig kann man sehr gut am Vortag rühren. Die fertig gerollten Teigstücke habe ich vor dem Backen nochmal kühlgestellt. Man kann sie sicherlich aber auch sofort backen. Das Orangeat mahle ich immer, da viele die Stücke in Gebäck nicht mögen .