



Mohn-Powidl-Strudel

Zutaten für 2 große oder 4 kleine Strudel:

Für den Teig:

½ Pkg. Frische Germ

50 g Zucker

1/4 Liter Milch

1/16 Liter Öl

Prise Salz

1 Ei

500 g Dinkelmehl

Evtl. noch etwas Milch, falls der Teig zu fest ist
Mehl zum Ausrollen des Teigs

1 Ei zum Bestreichen, Mandelblättchen zum
Bestreuen



2 kl. Strudel am Bild

Fülle:

Mohnfülle:

100 g Mohn gemahlen

175 g Powidl (oder andere Marmelade)

Schuss Rum

½ TL Zimt

2 Handvoll Rosinen

2 EL Milch (je nach Konsistenz der Fülle evtl. etwas mehr)



Zubereitung

Germteig: Frische Germ in die Schüssel bröseln, etwas Zucker über die Germ streuen. Das Öl und die lauwarme Milch dazuleeren. Zusammen mit dem Ei, Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Zum Schluss das Mehl einarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen.

Mohnfülle: Alle Zutaten vermengen

Strudel formen:

Den Germteig zu 2 bzw. 4 Rechtecken ausrollen und mit der Fülle bestreichen und zu einem Strudel rollen. Die Rolle mit einer Schere alle 2 cm schief einschneiden, jedoch nicht durchschneiden. Die Teigscheiben abwechselnd nach links und rechts auseinander klappen. Mit Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im Rohr bei ca. 200 Grad Ober- und Unterhitze für 25 Minuten backen.

