Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Omas Mohnstrudel

Zutaten:

Für 2 Rouladen:

Für den Teig:

- 375 g Mehl Typ 405 (plus etwas Mehl zum Auswalgen)
- 1 Ei (plus ein kleines Ei zum Bestreichen)
- 75 g Zucker
- 175 ml Milch (plus 4 EL zum Bestreichen)
- 30 g Hefe
- 50 g weiche Butter
- Abrieb einer halben Zitrone

Für die Füllung:

- 120 g frisch gemahlener Mohn
- 210 g frische Milch (3,5 % Fettgehalt)
- 20 g Zucker
- 30 g Honig
- 30 g Pflaumenmus
- 30 g Butter
- 30 g Weizengrieß (Hartweizen)
- 2 Eier (Größe M)
- eine Prise Salz, Mark einer 1/2 Vanillestange, optional: 4 EL Schwarzwälder Kirschwasser g.g.A.

Zubereitung

Für den Hefeteig 375 g Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe mit 1 TL Zucker in 50 ml lauwarmer Milch rührend auflösen. Dann die Hefemilch zum Mehl geben. Mit Mehl locker bedecken und 10 Minuten gehen lassen.
Nun die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem elektrischen Rührgerät 5-7 Minuten kräftig kneten. Den Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat (ca. 45-60

Minuten).

Für die Füllung den Mohn, die Milch, den Zucker, den Honig und das Grieß in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze rührend erhitzen. Langsam erhitzen bis die Masse anfängt zu kochen und andickt. Anschließend kalte Butter hinzugeben und rühren, bis sich die Butter aufgelöst hat. Die Mohnmasse in eine Schüssel umfüllen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe, das Pflaumenmus, die Vanille und das Kirschwasser hinzugeben. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unter die Mohnmasse ziehen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und in zwei gleiche Teile trennen. Die beiden Teiglinge ca. 1 cm rechteckig auswalgen, danach mit der Mohnfüllung bestreichen. Zu einer länglichen Roulade aufrollen und mit der Naht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
Nochmal 15 Minuten gehen lassen, dann im Ofen bei 170°C (Ober- und Unterhitze) ca. 30-35 Minuten goldbraun backen. Tipp: Nach 20 Minuten die Strudel mit verquirltem Ei und 1 EL Wasser bestreichen. Danach weiterbacken.