

## Nuss- und Mohnstrudel (2 Strudel)



### **Hefeteig**

500 gr	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
1.1 dl	Milch (lauwarm)
150 gr	Butter, in kleine Stücke geschnitten
140 gr	Zucker
2	Eigelb
½ TL	Salz

### **Je 1 x Füllung mit Baumüssen/Mohn**

150 gr	geriebene Baumüsse/Mohn
2	Eiweiss
90 gr	Zucker
½ TL	Zimt (eher weniger)
½ TL	Zitronenschale
1 Prise	Salz
½ dl	Milch
1 TL	Strohrum

**Optional:** Rosinen (im Strohrum 30 Min. einweichen)

### **Lackierung**

2 EL	Milch
1	Eigelb

## ZUBEREITUNG Hefeteig

1. Mehl und Trockenhefe vermischen und zusammen der Milch, Butter, Zucker, dem Eigelb und Salz in eine Rührschüssel geben.
2. In der Küchenmaschine mit dem Knethaken (Stufe 3) zu einem glatten Teig kneten, ca. 15 Min.
3. Den Teig zugedeckt, 1 h aufgehen lassen.
4. Den Teig halbieren. Eine Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 3-4 mm dick zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen.

## ZUBEREITUNG Füllung

1. Die 3 Eiweiss mit 2 EL Zucker steif schlagen.
2. Geriebene Wallnüsse/Mohn mit Zucker, Zitronenschale, Salz mischen 1 dl Milch (gekocht) begeben, 1 TL Strohrum.
3. Den Eiweisschaum darunterziehen.

## ZUBEREITUNG Backen

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen Ober-/Unterhitze.
3. Die Strudel 30 Min. backen.
4. Jetzt die Strudel mit der "Lackierung" bestreichen und weitere 15 min backen.
5. Mit Puder Zucker bestreuen und servieren.

## TIP

- Den Teig vor dem Backen mit einem Zahnstocher oder Gabel einstechen, damit er nicht platzt.