

## 1/2 Teig

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

330 G	Weizenmehl glatt
60 G	Butter
40 G	Zucker
1	Ei
15 G	frische Germ
1 TL	Salz
150 ML	Milch

### Zubereitung

1. Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben. Mehl in eine Schüssel geben, Germ mit der handwarmen Milch verrühren und mit den restlichen Zutaten zum Mehl geben.
2. Den Teig ca. 5 Minuten gut kneten. Er soll schön glatt sein und nicht kleben.
3. Anschließend den Teig gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt.  
In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten.
4. Nach Rastzeit, den Teig zu einem Rechteck ausrollen (ca. 30 x 60 cm je nach Kastenform) und mit der Fülle bestreichen.
5. Die kurzen Seiten des Teiges jeweils zur Mitte rollen und in eine gut befettete Kastenform geben.
6. Den Strudel noch einmal gut aufgehen lassen, mit versprudeltem Ei bestreichen und bei ca. 175 Grad goldbraun backen.

# Mohnstrudel

## 2/2 Fülle

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

200 G	Mohn
50 G	Brösel
100 G	Zucker
50 G	Honig
250 ML	Milch
2 EL	Powidlmarmelade
	Zimt, Nelkenpulver, Rum
1	Ei zum Bestreichen

### Zubereitung

1. Dazu Milch und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und den Mohn darin quellen lassen
2. Dann mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Fülle sollte eine gut streichfähige Masse ergeben.
- 3.