Mohnstriezel

im großen Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

Mohnfüllung
- 500 ml Milch
- 40 g Stärke
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g gemahlener Mohn

Teig
- 1 Würfel Hefe
- 200 ml Milch
- 100 g Zucker
- 500 g Dinkelmehl (630)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 80 g geschmolzene Butter

Streusel
- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g Zucker

Guss
- Saft von ½ Zitrone
- Ca. 100 g Puderzucker

So wird´s gemacht:

- Milch, Zucker, Salz und Stärke in einem Topf verrühren bis keine Klumpen mehr da sind.. Dann den Mohn (wichtig ist, dass er gemahlen ist) dazu geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Wenn die Masse kocht, vom Herd nehmen und in eine große Schüssel umfüllen, so kann sie besser abkühlen. Mit Folie abdecken, dass keine Haut entsteht. Die Füllung sollte bis zur Verwendung abkühlen und maximal lauwarm sein.
- Für den Teig, Milch, Hefe und Zucker im TM 37 °C I Stufe 2 für 3 Minuten erwärmen
- Anschließend das Mehl, das Salz und Ei hinzufügen Teigstufe I 4 Minuten kneten , dann die flüssige Butter hinzufügen und weitere 3 Min kneten. Im Topf für ca. 30-45 min. gehen lassen
- Für die Streusel werden die Zutaten verknetet bis Streusel entstehen.
- Den Teig auf die Teigunterlage geben und mit dem Teigroller zu einem großen Rechteck ausrollen (man kann auch zwei Striezel machen) . Dann die Mohnfüllung mit Hilfe des „Alles auf einem Streich“ gleichmäßig verteilen und anschließend den Teig von beiden Seiten her einrollen (wie eine Brille) und vorsichtig auf den großen Ofenzauberer legen (evtl. wie ein S. - außer man hat zwei – dann nebeneinander)
- Den Hefeteig mit dem Silikonpinsel oben mit etwas Wasser bestreichen und danach großzügig die Streusel darauf verteilen .
- Anschließend wird der Hefestrudel in den kalten Backofen geschoben (somit hat er nochmal Zeit zum gehen) **bei 180 °C Ober-/ Unterhitze unterste Schiene für 40 – 45 Min.**
- Nach dem der Zopf 30 Minuten auf dem Auskühlgitter abkühlen konnte, werden die Zutaten für den Guss in der Elfe zusammengerührt und mit dem Silikonpinsel auf den Mohnstrudel gestrichen

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de / mendl.christine@outlook.de