

Mohnstrudel aus Hefeteig

Das ursprüngliche Rezept für diesen Mohnstrudel aus Hefeteig stammt von meiner Großmutter und die ganze Familie liebt den auch als Mohnstriezel bekannten Kuchen. Er ist luftig, leicht, nicht so süß und mit einer ordentlichen Menge Mohn – also genau richtig, um sich gleich mehrere Stücke schmecken zu lassen!

Zubereitungszeit: 60 Minuten
plus Gehzeit: 120 Minuten
plus Backzeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Teig:

500 g Weizenmehl, Type 550
250 ml Milch mit 3,8 % Fett
75 g Butter
75 g Zucker
1 Ei, Größe M
20 g Frische Hefe
1 Prise Salz

Zutaten für die Mohnfüllung:

200 g Mohn, gemahlen
400 ml Milch
100 g Zucker
125 g Rosinen
6 cl brauner Rum



Update Januar 2016:

Ich habe das Rezept etwas überarbeitet und kleine Verbesserungen vorgenommen. Zum Beispiel wurde die Eimenge verringert. Dadurch ist der Teig etwas fester und er lässt sich leichter verarbeiten. Wer das alte Rezept vermisst, findet [hier die PDF-Datei](#).

Dieses Rezept ergibt einen recht großen Mohnstrudel. Er kann frei im Ofen gebacken werden, läuft dann in der Regel aber etwas auseinander. Der Strudel kann aber auch sehr gut geteilt werden um ihn in zwei mit Backpapier ausgekleideten Kastenformen zu backen.

Das mit dem gemahlen Mohn kann etwas problematisch sein, da er sehr schnell ranzig wird. Aus diesem Grund hat meine Großmutter den Mohn noch selbst gemahlen, direkt vor dem Backen. Diese Arbeit macht sich aber heute kaum mehr jemand und auch in den Reformhäusern wird der Mohn meistens nicht mehr frisch auf Bestellung gemahlen. Als Alternative zu frisch gemahlenem Mohn habe ich gute Erfahrungen mit gedämpftem, gemahlenem Mohn aus dem Biomarkt gemacht.

Zubereitung des Mohnstrudels:

Die Rosinen unter heißem Wasser abwaschen, gut ausdrücken und in einer Schüssel mit dem Rum begießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Währenddessen einige Male umrühren.

Für den Hefeteig das Mehl mit dem Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben, vermischen und in der Mitte eine Kuhle bilden. Die frische Hefe und die leicht erwärmte Milch in die Kuhle geben und mit etwas Mehl zu einem weichen Teig verrühren, der in etwa die Konsistenz von Pfannkuchenteig hat. Die Schüssel abdecken und das sogenannte „Dampferl“ – also den Vorteig – an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend die in Stückchen geschnittene Butter, das Ei und die Prise Salz hinzufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine auf niedrigster Stufe 8 - 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Selbstverständlich kann der Kuchenteig auch per Hand geknetet werden, das Ergebnis wird aber mit Maschine etwas besser. Die Schüssel wieder mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch abdecken und den Hefeteig an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

Während der Teig geht, die Mohnfüllung zubereiten. Dafür in einem Topf die Milch mit dem Zucker aufkochen lassen, den gemahlen Mohn zugeben und für 10 - 15 Minuten sanft köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren, um zu verhindern, dass die Milch-Mohn-Mischung anbrennt. Am Ende der Garzeit sollte der Mohn weich und die Masse relativ trocken sein, so dass sie sich leicht auf dem Teig verstreichen lässt. Abschließend die eingelegten Rumrosinen zu der Mohnmischung geben und die Füllung abkühlen lassen.

Wenn der Hefeteig sein Volumen in etwa verdoppelt hat, noch einmal sanft per Hand kneten und auf ein leicht bemehltes Backpapier oder Küchentuch geben. Den Teig abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend behutsam zu einem großen Rechteck von 1 cm Teigdicke ziehen. Es sollte in etwa so groß wie ein Backblech sein. Die fertige Mohnfüllung gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen, dabei oben und unten 1 - 2 cm frei lassen. Wird der Mohnstrudel frei gebacken, ist es wichtig auch links und rechts einen Rand frei zu lassen, um zu verhindern, dass die Mohnfüllung ausläuft. Den Strudel nun mithilfe des Backpapiers bzw. des Küchentuchs straff aufrollen. Mit den freigelassen Teigrändern gut verschließen.

Den Mohnstrudel entweder mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, oder mit einem scharfen Messer quer in zwei gleichgroße Teile schneiden. Die beiden Hälften jeweils in eine vorbereitete Kastenform legen, ebenfalls mit dem Schluss nach unten.

Den Strudel abdecken und ein letztes Mal 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Im unteren Drittel des Ofens 60 Minuten goldbraun backen.