

## 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 Backzeit:** 60 Minuten

**plus Gehzeit**

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

### Zutaten für den Teig:

500 g Mehl, Type 405

250 ml Milch

75 g Butter

75 g Zucker

2 Eier, Größe M

1 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Salz



### Zutaten für die Mohnfüllung:

250 g Mohn, gemahlen

400 ml Milch

100 g Zucker

125 g Rosinen

6 cl brauner Rum

Dieses Rezept ergibt einen sehr großen Mohnstrudel. Wenn dein Backofen etwas kleiner ausfällt, ist der Strudel vielleicht zu groß. In diesem Fall kann das Rezept einfach halbiert werden, oder du bäckst zwei kleine nacheinander.

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 Bio-Supermarkt gemacht.

## **Zubereitung des Mohnstrudels:**

Die Rosinen in einer Schüssel mit dem Rum begießen und am besten über Nacht durchziehen lassen. Dabei ein paar Mal umrühren, damit alle Rosinen etwas von dem Rum aufnehmen.

Für den Hefeteig das Mehl, den Zucker und die Prise Salz in eine große Schüssel geben, vermischen und in der Mitte eine Kuhle bilden. Die Milch in einem Topf leicht erwärmen und die Trockenhefe (natürlich klappt's auch mit frischer) einrühren. Diese Mischung nun in die Mehl-Kuhle gießen und die zwei Eier hineinschlagen. Milch und Eier mit einer Gabel gut verrühren und die in Stückchen geschnittene Butter zugeben. Anschließend nach und nach das Mehl von der Mitte zum Rand hin einarbeiten. Sobald der Teig für die Gabel zu schwer wird, mit den Händen weitermachen und 10 Minuten kräftig kneten.

Der Teig ist verhältnismäßig weich und wird sich nicht wie üblicherweise von alleine vom Schüsselrand lösen und zu einer kompakten Kugel formen lassen. Aber er zieht während der Gehzeit noch soweit an, dass er sich in der Regel sehr gut ausrollen lässt. Sollte er wirklich mal zu weich sein, und sich nicht richtig bearbeiten lassen – z.B. wenn die Eier etwas größer ausfallen – einfach etwas zusätzliches Mehl verwenden.

Sobald der Teig geknetet ist, die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen. In dieser Zeit sollte sich das Teigvolumen in etwa verdoppelt haben.

Während der Teig geht, die Mohnfüllung zubereiten. Dafür in einem Topf die Milch mit dem Zucker aufkochen lassen. Nun den gemahlen Mohn zugeben und für etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Dabei muss allerdings fleißig gerührt werden, da die Milch-Mohn-Mischung sehr leicht anbrennt. Die Kochzeit und die Milchmenge variiert je nach verwendetem Mohn. Am Ende sollte der Mohn weichgekocht und die Masse relativ trocken sein, so dass sie sich leicht auf dem Teig verstreichen lässt. Nur noch die vorbereiteten Rosinen samt dem restlichen Rum zu dem Mohn geben und die Füllung abkühlen lassen.

Den Hefeteig nach der Gehzeit noch einmal gut durchkneten, mit etwas Mehl bestäuben und auf einem leicht bemehlten Backpapier zu einem großen Rechteck von ca. 1 cm dicke ausrollen. Nun die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei aber links und rechts etwa 1-2 cm und am oberen Rand 3-4 cm frei lassen. Den Mohnstrudel von unten beginnend und mithilfe des Backpapiers straff aufrollen. Mit dem freigelassen Teigrand längs und an den Seiten gut verschließen. Den Strudel nun schräg – sonst passt er in der Regel nicht auf's Blech – mit dem Backpapier und der Naht nach unten auf ein Backblech legen. Nochmals für ca. 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen und den Mohnstrudel im unteren Drittel für 60 Minuten backen. Wie jeder Hefeteig schmeckt auch dieser Kuchen frisch aus dem Ofen und noch leicht warm am allerbesten. Der Mohnstrudel hält sich aber auch ein paar Tage und eignet sich gut zum Einfrieren.