

Waldviertler

Graumohnstrudel



Zutaten Teig

250 g Mehl | 40 g Germ |
 1/8 l Milch oder Obers |
 30 g Butter | 1 Ei | 1 EL Zucker |
 1 EL Puddingpulver | Prise Salz | Rum |
 Zitronenschale unbehandelt ||

Zutaten Fülle

250 g gemahlener Waldviertler
 Graumohn g.U. | 50 g Butter | 1/4 l Milch |
 100 g Zucker | 1 EL Graumohnöl | Rum ||

Tipp:

Trockenfrüchte
 eingeweicht in die
 Fülle geben!

Zubereitung

- Germ mit lauwarmen Milch oder Obers verrühren und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen.
- Fülle: Milch und Butter aufkochen, das Mohn-Zuckergemisch sowie Graumohnöl unterrühren. Rum je nach Geschmack beifügen.
- Den Teig ausrollen, mit Mohnfülle bestreichen und einen Strudel formen.
- Bei 180°C ca. 30 Minuten goldgelb backen.