

Makowiec

Zutaten

Für den Teig

500 g	Weizenmehl
100 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eigelb
140 ml	Milch (evtl. etwas mehr)
40 g	Hefe (Ersatzweise 12 g Trockenhefe)

Für die Füllung

600 g	Mohnmasse
3	Eiweiß
150 ml	Zuckerguss
1 EL	trockener Mohn

Zubereitung

1. Butter, Milch und Zucker in einem Topf bei niedriger Temperatur erwärmen, bis die Butter geschmolzen. Danach auf 40°C abkühlen lassen.
2. Hefe in die Milch-Butter-Mischung geben und das Eigelb unterrühren. Danach das Mehl zugeben und mindestens 5 Min. lang kneten.
3. Teig zugedeckt mindestens 1,5 h gehen lassen.
4. Steifgeschlagenes Eiweiß unter die Mohnmasse geben (dadurch bleibt die Füllung saftig und bröckelt nicht).
5. Teig nach der Ruhezeit ausrollen (etwa 1 – 1,5cm dick), die Mohnmasse darauf verteilen und einrollen.
Rolle in Backpapier wickeln und locker verschließen.
6. Bei 180°C Umluft/ 190°C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Danach im leicht geöffneten Ofen für 15 Minuten ruhen lassen.
7. Den Strudel mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss übersetzen und mit Mohn bestreuen.