

Mohnstrudel



Geräte: Teigschüssel, Mixer, Messer, Blech

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
$\frac{1}{4}$ kg griffiges Mehl $\frac{1}{2}$ Pkg Trockengerme $\frac{1}{2}$ Prise Salz	Mehl, Germ und Salz in der Germteigschüssel verrühren.
1/6 l Milch 5 dag Butter 5 dag Zucker Vanillezucker, Rum, Zitrone, Rosinen 1 Ei	Lauwarme Milch, zerlassene Butter, Geschmacksstoffe und Eier dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort gehen lassen bis der Deckel aufspringt.
25 dag geriebenen Mohn 10 dag Zucker $\frac{1}{4}$ l Milch	Aufkochen und quellen lassen
	Teig rechteckig ausrollen, mit Fülle bestreichen, einrollen, mehrmals einstechen. Ev. mit Ei bestreichen und bei 180°C backen.