



Makowiec – polnischer Mohnstrudel

Zeit gesamt
2h 15min



Zubereitungszeit
40min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Hefe, frisch	1 St.
Zucker	80 g
Wasser	2 EL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Milch	270 ml
Eier	1 St.
Salz	1 TL
Butter	100 g
Zitronen	1 St.
Mohnback	500 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Speisestärke	25 g
Puderzucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Pinsel, Nudelholz, SILVERCREST Küchenmaschine, Silikonmatte

1. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser in einer großen Rührschüssel. Füge das Mehl, 250 g Milch, das Ei und Salz, Butter und Zitronenabrieb hinzu und knete daraus in 10 Minuten einen geschmeidigen Teig. Forme ihn zu einer Kugel, fette sie mit etwas Backtrennspray und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen.

Tipp:

Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C 0/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten.

Tipp:

Statt dem Zitronenabrieb kannst du auch Zitronenpaste verwenden.

2. Mohnfüllung

Verrühre 250 g der Mohnmischung mit dem Quark und der Stärke bis sich alles gut verbunden hat.

3. Strudel formen

Rolle den Teig auf einer bemehlten Silikonmatte zu einem großen Rechteck aus und bestreiche ihn mit der Mohn-Quark-Masse. Streiche die übrigen 250 g Mohnback auf ein Ende des Rechtecks und streiche es zum einem leichten Farbverlauf glatt. Rolle den

Strudel dann von der doppelt gefüllten Seite auf und setze die Strudel auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Bestreiche den Strudel mit etwas Milch und gib ihn dann in den kalten Ofen.

Tipp:

Du kannst aus der Menge auch zwei kleinere Rollen zubereiten.

4. Strudel backen

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor, der Strudel nutzt die Zeit nochmal zum Aufgehen. Backe den Strudel für etwa 35-40 Minuten und nimm ihn dann aus dem Ofen. Achte darauf, dass der Strudel nicht zu dunkel wird, sollte er innen noch nicht ganz durch sein, kannst du ihn mit etwas Backpapier abdecken und fertig backen.

5. Glasur

Verrühre 2 EL Zitronensaft mit dem Puderzucker und bestreiche den noch warmen Strudel damit. Serviere ihn warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	322 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g