



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

600 g	Erdäpfel, mehlig
	Salz
200 g	Mehl (griffig)
1 Stk.	Ei
1 EL	Grieß
375 ml	geriebener Graumohn
0,25 l	Milch
100 g	Zucker
	Zitronenschalen, unbehandelt
30 g	Butter

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Mohn können für die Fülle auch geriebene Kürbiskerne, Wal- oder Haselnüsse verwendet werden. Diese Masse mit etwas Zimt und Vanille verfeinern.:

Beate Hafner

Seminarbäuerin im Bezirk Gmunden

Quellen:

- Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag. Christine Schober & Romana Schneider: *Kursunterlage Versuchungen aus der Strudelküche*

Erdäpfelstrudel mit Mohnfülle

Zubereitung

Fülle

- Zutaten: 3/8 l geriebener Mohn, 1/4 l Milch, 100 g Zucker, Zitronenschale, 30 g Butter
- Milch, Zucker und Butter aufkochen
- Geriebenen Mohn in die heiße Flüssigkeit einrühren
- Mit Zitronenschale abschmecken.

Erdäpfelteig

- Zutaten: 600 g mehliges Erdäpfel, etwas Salz, 200 g griffiges Mehl, 1 Ei, 1 EL Grieß
- Erdäpfel in Salzwasser weichdämpfen und schälen
- Noch warm auf eine Arbeitsfläche pressen
- Mit den restlichen Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Fertigstellen

- Zu einem Rechteck ausrollen und 2/3 der Fläche mit überkühlter Mohnmasse bestreichen.
- Einrollen, evtl. mit etwas Ei bestreichen und bei ca. 180 °C goldgelb backen.