



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g	Mehl
1 EL	Öl
125 ml	Wasser
	Salz
0,5 EL	Essig
175 g	Butter
250 g	Magertopfen
2 Stk.	Eier
	Zitronenschalen, unbehandelt
140 g	Kristallzucker
150 g	Mohn
0,25 l	Milch
2 cl	Rum (38 %)
	Zitronensaft
50 g	Semmelbrösel
500 g	Früchte (nach Saison)

Mein persönlicher Tipp

Probieren Sie einmal Weißmohn. Ist nicht nur optisch sondern auch geschmacklich genial. Mohn kann auch durch Hanfnüsse (geschälte Hanfsamen) geriebene Kürbiskerne ersetzt werden.:

Tanja Dastl

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Strudelfreuden - in Hülle mit Fülle*

Mohn-Topfenstrudel mit Früchten

Zubereitung

Strudel

- Zutaten: 250 g Mehl, 1 EL Öl, 1/8 l lauwarmes Wasser, Salz, 1/2 EL Essig
- Für den Strudelteig alle Zutaten mit dem Mixer (Kneithacken) zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Strudelteig mit der Hand auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer glatten Kugel kneten, mit Öl bepinseln und zugedeckt mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

1. Fülle

- Zutaten: 125 g Butter, 250 g Magertopfen, 2 Dotter, 2 Eiklar, Zitronenschale, 60 g Kristallzucker
- Butter, Dotter und Zucker schaumig rühren.
- Den Topfen und die Zitronenschale dazugeben.
- Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

2. Fülle

- Zutaten: 500 g Äpfel, Marillen, Pfirsiche, ..., 80 g Kristallzucker, 150 g Mohn gemahlen, 1/4 l Milch, 2 cl Rum, Zitronensaft, 50 g Semmelbrösel, 50 g Butter
- Den Mohn mit Zucker und Milch aufkochen und auskühlen lassen.
- Die Früchte vorbereiten und mit Rum und Zitronensaft marinieren.
- Brösel in Butter anrösten und ebenfalls auskühlen lassen.
- Danach mit dem Obst vermengen und unter die Mohnmilch heben.
- Strudelteig aus-ziehen und die mit zerlassener Butter bestreichen.
- Auf dem 1. Teig Drittel die Mohnmasse auftragen, auf dem 2. die Topfenmasse.
- Strudel einrollen, sodass die Mohnmasse innen ist.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C gut 30 Minuten goldgelb backen.
- Überkühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.