

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

Mohn-Topfenstrudel mit Früchten



Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Strudel

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

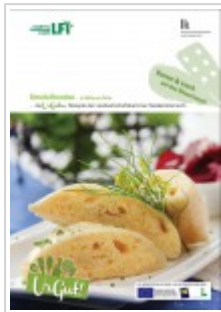
1. Fülle

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

2. Fülle

- o 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
- o Den Mohn mit Zucker und Milch aufkochen und auskühlen lassen.
- o Die Früchte vorbereiten und mit Rum und Zitronensaft marinieren.
- o Brösel in Butter anrösten und ebenfalls auskühlen lassen.
- o Danach mit dem Obst vermengen und unter die Mohnmilch heben.
- o Strudelteig aus-ziehen und die mit zerlassener Butter bestreichen.
- o Auf dem 1. Teig Drittel die Mohnmasse auftragen, auf dem 2. die Topfenmasse.
- o Strudel einrollen, sodass die Mohnmasse innen ist.
- o Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C gut 30 Minuten goldgelb backen.
- o Überkühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Strudelfreuden - in Hülle mit Fülle*

