



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

500 g	Erdäpfel, gekocht
600 g	Mehl
1 EL	Backpulver
2 Stk.	Eidotter
180 g	Butter
180 g	Zucker
	Vanillezucker
	Zitronenschalen
	unbehandelt, abgerieben
300 g	gemahlener Mohn
250 ml	Milch
120 g	Zucker
2 EL	Honig
2 EL	Marmelade
	Zimt, gemahlen
	Zitronenschalen
	unbehandelt, abgerieben
	Rum (38 %)

Mein persönlicher Tipp

Für den Teig mehlige Erdäpfelsorten verwenden.



Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

Quellen:

Mohnstrudel aus Erdäpfelteig



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig:

- Für den Teig gekochte Erdäpfel schälen und passieren, mit Mehl, Backpulver, Dotter, Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zu einem Teig kneten, kühl rasten lassen.

Mohnfülle:

- Für die Fülle Milch erhitzen, Mohn, Zucker, Honig, Marmelade, Zimt, Zitronenschale und Rum einrühren und auskühlen lassen.

Fertigstellung:

- Den Teig in zwei Teile teilen, zu Rechtecken ausrollen, die Füllung aufstreichen, die Strudeln eng einrollen und auf ein Blech legen.
- Mit Ei bestreichen, mit einer Gabel mehrmals anstechen und im Rohr ca. 40Min. bei 180°C backen.
- Die Mengenangaben beziehen sich auf ca. 16 Portionen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

SEMINAR
BAUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

