

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 mehlig
Erdäpfelsorten verwenden.



Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

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 Fülle 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.

Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

