

## Hefe-Mohnstrudel

### Zutaten:

#### Für den Teig:

500 g Mehl,  
1 Würfel frische Hefe,  
1/8 bis 1/4 l lauwarme Milch,  
2 Eier,  
100 g Zucker,  
100 g Butter oder Margarine,  
1 Prise Salz,

#### Für die Füllung:

250 g Zucker,  
1/4 l Milch,  
500 g gemahlener Mohn,  
125 g Butter,  
1/2 TL Zimt,  
125 g gehacktes Zitronat,  
125 g Sultaninen,  
125 g gemahlene Mandeln,  
3 Tropfen Bittermandelöl,  
2 Eier.



### Zubereitung

Für den Mohnstrudel zunächst einen Hefeteig herstellen. Dazu die Hefe mit etwas lauwarmer Milch in einer Tasse verrühren, etwas Zucker und Mehl zugeben und ca. 10 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit das übrige, gesiebte Mehl in die Rührschüssel geben, die Eier, das Salz und die weiche Butter bzw. Margarine dazugeben und verrühren. Die aufgelöste Hefe-Milchmasse dazugeben und zu einem Teig verrühren. Mit Mehl bestäubt, abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen ( evtl. im Backofen bei 40 Grad) bis sich der Umfang etwa verdoppelt hat..

Für die Füllung die Milch und die Butter mit dem Zucker erhitzen (Milch nicht aufkochen lassen). Dann den gemahlenden Mohn, Zimt, Zitronat, Sultaninen, Mandeln, Bittermandelöl und Eier unterrühren.

Den gut gegangenen Hefeteig ca. 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Darauf die ausgekühlte Mohn-Masse verteilen.

Dann den Teig von den Seiten her zur Mitte aufrollen. (Siehe Bild). Den Strudel auf ein gefettetes Backblech legen und mit einem sauberen Tuch abgedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

Backofen auf 150° vorheizen. Den Strudel bei 200° ca. 1 Std. backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.