

Nussstrudel oder Mohnstrudel

Zutaten (für 4 Strudel):

Teig:

- 1 kg Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 75 g Zucker
- 90 g Butter (warm)
- 2 Eidotter
- 1 Würfel Germ
- 210 g Milch (warm)

Nussfülle:

- 200 g geriebene Nüsse
- 50 g Zucker
- 125 ml Milch

Mohnfülle:

- 200 g geriebener Mohn
- 50 g Zucker
- 125 ml Milch

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllungen vorbereiten. Dafür jeweils Milch aufkochen und Nüsse bzw. Mohn sowie Zucker einrühren.

Den Teig in vier gleich schwere Stücke teilen und ausrollen, Fülle darauf verteilen. Teig fest einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem verquirlten Ei einpinseln.

Bei Ober-/Unterhitze 170° C, ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen!