

Nuss- oder Mohnstrudel aus Germteig

Zutaten:

Teig:

1/2 kg Mehl

3 EL Zucker

20 g Germ

3 EL Milch

3 EL Schlagobers

15 dkg Butter

1 EI und 1 Eigelb

1 EL Rum oder Likör

Nussfülle:

20 dkg gemahlene Walnüsse

15 dkg Zucker

3 EL Milch

abgeriebene Zitronenschale

Mohnfülle:

20 dkg gemahlener Graumohn

20 dag Zucker

abgeriebene Zitronenschale

1/8 l Milch,

Zubereitung:

Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Zucker und zerbröckelten Germ rein und warme Milch und Schlagobers dazufügen

und 15 Minuten gehen lassen.

Dann die Butterflöckchen das Ei ein Eigelb und den Rum dazugeben und zu einem galtnen Teig kneten.

Den Teig in 2 Stücke teilen. Jedes Teilstück dünn auswalken, mit Nuss- oder Mohnfüllung bestreichen, je nach Geschmack können auch Rosinen auf die Fülle gestreut werden und anschließend aufrollen. Beide Strudel auf ein Backblech legen und 45 Minuten gehen lassen. Mit Kondensmilch oder etwas Obers bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C 35 Minuten backen.

Nussfülle:

Nüsse mit Zucker und Zitronenschale vermengen und soviel Milch zugeben, dass eine feste Masse entsteht.

Mohnfülle:

Mohn mit Zucker und Zitronenschale in Milch kochen, bis die Masse dick wird und auskühlen lassen