

Mohnstriezel - Mohnzopf

ergibt 2 Striezel

Basis ist das Grundrezept Hefeteig

Zutaten zum Abstreichen:

1 Eigelb verquirlt mit 50 ml Milch, gewürzt mit einer Prise Salz

Zutaten Füllung:

250g gemahlener Mohn

100g Milch

2 Eier

25g Rum oder 1x Rum-Aroma

100g Zucker

10g Vanillezucker

50g Maisstärke

Herstellung Füllung:

Die Maisstärke mit etwas Milch und den Eiern anrühren.

Die restliche Milch mit Zucker, Rum und Vanillezucker zum Kochen bringen.

Den Mohn unterrühren und, wenn es wieder köchelt, sehr schnell die Milch-Eier-Maisstärke-Mischung einrühren; unter ständigem Rühren bis zum Kochen erhitzen.

Dann die Mischung direkt in eine neue Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Sollte die Füllung nach dem Auskühlen zu fest sein, kann sie mit wenig Milch etwas weicher gemacht werden, sodass sie streichfähig ist.

Herstellung Striezel:

1 Portion Hefeteig

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und etwas kneten, sodass eine glatte, runde Kugel entsteht. Bitte nicht zu fest kneten, da sonst die Struktur beschädigt wird.

Anschließend eine Rolle formen und flach drücken. Nun den Teig ca. 1 bis 1,5 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Dabei immer wieder die Arbeitsfläche leicht mehlen, damit der Teig nicht klebt.

Nun die Mohnfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und die Teigplatte von oben nach unten aufrollen.

Die Rolle der Länge nach bis auf wenige Zentimeter an einem Ende halbieren und die Schnittflächen nach oben drehen. Die beiden Stränge miteinander eindrehen und so zu einem Striezel formen. Diesen auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit dem Eigelb-Milch-Gemisch abstreichen.

Den Ofen auf 180°C Umluft oder 190° Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei eine leere, feuerfeste (Metall-)Schüssel auf dem Boden miterhitzen.

Nach 20 bis 30 min Gare die Striezel nochmals mit dem Ei-Milch-Gemisch abstreichen, dann in den Ofen geben. 100 ml Wasser in die feuerfeste Form schütten. Den Ofen sofort schließen und, je nach gewünschtem Bräunungsgrad, ca. 35 bis 45 min backen.

Alternative Nussfüllung:

Den Mohn durch gemahlene Nüsse ersetzen, zusätzlich 4g Backkakao und 100g Nuss-Nougat (*nicht* der Brotaufstrich) beim Kochen zufügen. Der Rest bleibt gleich.