

Mohnrollen #5590

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen
Strudel
Mohn
Österreich.
Kalt

500 g Mehl
80 g Kristallzucker
80 g Butter
20 g Germ
0,18800 l Milch
2 Eidotter, -4
5 g Salz
Zitronenschale
Vanille
Nußfülle, aus 250 g Nüssen
Mohnfülle
Staubzucker
Mohnstrudel

Der gedampfte Germteig wird dazu etwas fester gehalten. Aus 1/3 der lauwarmen Milchmenge, Germ, ein wenig Mehl und einer Prise Zucker das Dampf ansetzen. Die restlichen 2/3 der Milch mit Butter, Salz, Vanille, Zucker auf etwa 30 Grad erwärmen, zum Mehl und Dampf geben, geriebene Zitronenschale und Eidotter dazugeben. Zum Aufgehen den Teig an einen warmen Ort stellen, einmal zusammenstoßen. Ausrollen, mit Mohn- oder Nußfülle im Gewicht des Teiges bestreichen, aufrollen, in befettete, bemehlte Wandelform legen, aufgehen lassen, mit Ei bestreichen und backen. Er kann auch in einer Pfanne oder auf einem Backblech gebacken werden. - Nach kurzem Abkühlen aus der Form nehmen, vollkommen ausgekühlt mit Staubzucker bestreuen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.529