

Mohn-Nussstrudel aus Erdäpfelteig

Zutaten Teig:

300 g tags zuvor gekochte Erdäpfel, 300 g Mehl, 1 Pkg. Backpulver,
140 g Staubzucker, 140 g Butter, 2 Dotter, 1 Prise Salz, geriebene
Zitronenschale;

Zutaten Fülle:

¼ l Milch, 200 g geriebener Mohn, 80 g Zucker, 1 EL Honig, 30 g Butter,
40 g Brösel, 1 TL Rum, 1 Messersp. Zimt, 1 EL Marmelade;
2 Eiklar, 80 g Kristallzucker, 80 g geriebene Nüsse

Zubereitung:

Für die Fülle: Die Milch mit dem Zucker, Honig und Butter aufkochen lassen und den Mohn und die Brösel einrühren. Mit Rum, Zimt und Marmelade abschmecken und gut auskühlen lassen.

Für den Teig: Die Kartoffel passieren oder fein reiben und mit den restl. Zutaten rasch zu einem Teig kneten. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen.

Mit der Mohnfülle bestreichen und von links und rechts bis zur Mitte zu einem Strudel einrollen. Einen Spalt freilassen.

Das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Den Zucker und die Nüsse nur mehr kurz untermischen. Die Masse mit einem Spritzbeutel in den freien Spalt spritzen.

Den Strudel mit versprudelten Ei bestreichen und evtl. mit der Schere ein Muster einschneiden.

Bei 180°C ca. 40 Min. goldbraun backen.

Tipp: Den Teig zwischen zwei Backfolien oder Backpapiere ausrollen und gut mit Mehl stauben! Er klebt ein wenig.

Dafür hält sich der Strudel mindesten 1 Woche frisch und saftig!

Gutes Gelingen wünschen:

