Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Mohnstriezel

Zutaten:
Zutaten für den Teig:
500 Gramm Mehl
1 Würfel (42 Gramm) Hefe
150 Gramm flüssige Butter oder Margarine
60 Gramm Zucker
ca. 125 Milliter lauwarme Milch
2 Eier
50 Gramm Mandeln, gehackt
3 Tropfen Bittermandel-Aroma
1 Prise Salz
Zutaten für die Füllung:
1 Paket Mohn Back (250g)
150 Milliliter Milch
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1 EL Butter oder Margarine
1 Eigelb
50 Gramm Zucker
Guss:
200 Gramm Puderzucker
4 Esslöffel Zitronensaft
Zubereitung:
Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken.

Die zerkrümelte Hefe, etwas Zucker und ein wenig Milch in die Vertiefung geben, mit wenig Mehl glatt rühren und im Backofen bei 50°C etwa 20 Minuten aufgehen lassen.

Diesen Vorteig mit der restlichen Milch, Mehl, Zucker, Fett, Eiern, Mandeln, Aroma und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen bei 50°C etwa 30 Minuten oder in der Mikrowelle mit 80 Watt etwa 8 Minuten aufgehen lassen.

Mohn Back mit Milch, Puddingpulver, Fett, Eigelb und Zucker verrühren, kurz aufkochen, dann abkühlen lassen. Den Hefeteig zu einem Rechteck von etwa 30 mal 40 Zentimeter ausrollen.

Die Mohnfüllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei etwa zwei Zentimeter Rand freilassen

und nach innen einschlagen. Die Teigplatte von beiden Längsseiten zur Mitte hin aufrollen.

Auf ein Backblech legen und im Backofen bei 50°C etwa 30 Minuten aufgehen lassen, bis sich der Striezel sichtbar vergrößert hat.

Bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 45 Minuten goldgelb backen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Den noch warmen Striezel mit dem Zitronenguss bestreichen. In zwölf Stücke schneiden.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/mohnstriezel