

MOHNSTRUDEL

AUS TOPFEN-ÖL-TEIG

ZUTATEN

Topfen-Öl-Teig:

150 g Magertopfen

1 Ei

6 EL Milch

4 EL Rapsöl

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

150 g Vollkornmehl

150 g glattes Mehl

1/2 P. Backpulver

Füllung:

125 ml Milch

125 g Mohn

2 EL Zucker

1 P. Vanillezucker

1/2 TL Zimt

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Strudelteig Topfen, Ei, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, eine Hälfte davon zur Topfenmasse geben und verrühren. Das restliche Mehl hinzugeben und mit einem Kochlöffel zu einem festen Teig verarbeiten. Teig kurz rasten lassen, währenddessen die Füllung vorbereiten. Milch erhitzen, restliche Zutaten einrühren und kurz abkühlen lassen. Eine Hälfte des Teiges auf einem bemehlten Backpapier rechteckig ausrollen, mit einer Hälfte der Fülle bestreichen und mithilfe des Backpapiers einrollen. Mit der zweiten Hälfte genauso vorgehen. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für 40 bis 50 Minuten backen.



50 Minuten Backzeit



mit hochwertigem Rapsöl

