



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Mohnstrudel und Nussstrudel

Rezept von K. Schmidt

Teigzutaten für 2 Strudel:

600 g Mehl
150 g Butter
140 g Zucker
30 g Hefe
1 Ei und 1 Eigelb
1 Prise Salz
Etwas Zitronenschale

Für die Füllung des ersten Strudels benötigen wir
250 g Mohn
100 g Zucker
süße Sahne
1 Päckchen Vanillezucker

Für die Füllung des zweiten Strudels benötigen wir
250 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker
süße Sahne
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Nachdem der Teig gut durchgeknetet und aufgegangen ist, teilt man ihn in zwei gleich große Stücke. Ein Stück wird auf dem Tisch ausgewellt. Nun verteilt man die Mohnfüllung bzw. die Nussfüllung auf dem ausgewellten Teig. Den Teig zu einem Strudel zusammenrollen. Eigelb mit zwei Löffel Milch verrühren und den Strudel damit bestreichen. Die Strudel 45 Minuten bei 175 Grad backen.