



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Mohnstrudel und Nussstrudel

Mohnstrudel und Nussstrudel

Zutaten für 2 Strudel

Für den Teig

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

Für die Mohnfüllung

- 250 g Mohn
- 100 g Zucker
- etwas süße Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Nussfüllung

- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Zucker
- etwas süße Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Zubereitung

1. Aus Mehl, Butter, Zucker, Hefe, Ei, Eigelb, Salz und Zitronenschale einen geschmeidigen Teig herstellen und gut durchkneten. Den Teig anschließend zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.

1. Für die Mohnfüllung den Mohn mit Zucker und Vanillezucker vermischen. So viel süße Sahne hinzufügen, bis eine streichfähige Masse entsteht. Die Nussfüllung auf dieselbe Weise aus gemahlenden Haselnüssen, Zucker, Vanillezucker und Sahne zubereiten
2. Den aufgegangenen Teig in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.
3. Ein Teigstück mit der Mohnfüllung, das andere mit der Nussfüllung bestreichen. Dabei an den Rändern etwas Platz lassen.
4. Die Teigplatten vorsichtig zu Strudeln aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
5. Eigelb mit zwei Esslöffeln Milch verrühren und die Strudel damit bestreichen.
6. Die Strudel im vorgeheizten Backofen bei ****175 °C**** etwa ****45 Minuten**** goldbraun backen.
7. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. 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 ausgewelltem Teig. Den Teig zu einem Strudel zusammenrollen. Eigelb mit zwei Löffel Milch verrühren und den Strudel damit bestreichen.
8. Die Strudel 45 Minuten bei 175 Grad backen.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse