



Mohn- und Nußstriezel

Hefeteig:

20 dag Weizenvollkornmehl
20 dag Weizenmehl Type 700
eine Prise Salz
8 dag Butter
8 dag Honig
3 Eidotter
1 Pkg. Trockenhefe
0,2 l Milch
gerieb. Zitronenschale.

Nußfülle:

0,2 l Milch
15 dag Honig
30 dag geriebene Nüsse
4 EL Rum
15 dag Rosinen

Mohnfülle:

1/8 l Milch
12 dag geriebenen Mohn
7 dag Honig
2 dag Butter
gerieb. Zitronenschale
etwas Zimt

Die Hefe in der Milch auflösen. Butter und Honig schaumig rühren, das Mehl mit der Prise Salz und die Hefemilch abwechselnd in der Honig-Buttermasse untermengen und den Teig gut

durchkneten. Diesen zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt. Danach den Teig auf ein Rechteck auswalken, mit der Fülle bestreichen, einrollen, mit versprudelttem Ei bestreichen und anschließend in eine gut gefettete Form geben. Nach ca 15 min. Teigruhe bei 170°ca. 50 min. backen.

Nußfülle: Milch und Honig kurz erhitzen, aufwallen lassen und vom Herd nehmen. Nach dem Abkühlen Nüsse, Rosinen und Rum beimengen.

Mohnfülle: Milch, Honig und Butter erhitzen und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Abgekühlt auf dem Teig verteilen und einrollen

