

MAKOWIEC – POLNISCHER MOHNSTRUDEL / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

#74



- ANZEIGE -

Makowiec ist ein leckerer polnischer Hefezopf mit cremiger Mohnfüllung. Der Anschnitt sieht einfach wunderschön aus und schmeckt mindestens genauso gut.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Back-/Kochzeit
35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser in einer großen Rührschüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in 10 Minuten einen geschmeidigen Teig. Forme ihn zu einer Kugel, fette sie mit etwas Backtrennspray und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten.



Statt dem Zitronenabrieb kannst du auch Zitronenpaste verwenden.

HEFETEIG:

- ☐ **42 g** Hefe
- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **2 EL** Wasser
- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **250 g** Milch
- ☐ **1** Ei
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **100 g** Butter
- ☐ **1 EL** Zitrone (Abrieb)

MOHNFÜLLUNG

Verrühre die Mohnmischung mit dem Quark und der Stärke, bis sich alles gut verbunden hat.

MOHNFÜLLUNG:

- ☐ **250 g** Mohnback-Mischung
- ☐ **250 g** Quark
- ☐ **25 g** Speisestärke

STRUDEL FORMEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Silikonmatte zu einem großen Rechteck aus und bestreiche ihn mit der Mohn-Quark-Masse. Streiche das Mohnback auf ein Ende des Rechtecks und streiche es zum einem leichten Farbverlauf glatt. Rolle den Strudel dann von der doppelt gefüllten Seite auf und setze den Strudel auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Bestreiche den Strudel mit etwas Milch und gib ihn dann in den kalten Ofen.

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **250 g** Mohnback-Mischung
- ☐ **2 EL** Milch



Du kannst aus der Menge auch zwei kleinere Rollen zubereiten.

GLASUR:

- ☐ **2 EL** Zitronen (Saft)
- ☐ **50 g** Puderzucker

STRUDEL BACKEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor, der Strudel nutzt die Zeit nochmal zum Aufgehen. Backe den Strudel für etwa 35-40 Minuten und nimm ihn dann aus dem Ofen. Achte

MAKOWIEC – POLNISCHER MOHNSTRUDEL / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #74



darauf, dass der Strudel nicht zu dunkel wird, sollte er innen noch nicht ganz durch sein, kannst du ihn mit etwas Backpapier abdecken und fertig backen.

GLASUR

Verrühre den Zitronensaft mit dem Puderzucker und bestreiche den noch warmen Strudel damit. Serviere ihn warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!