

# Kirsch-Mohnstrudel

Kuchen » Mohn

## Zutaten (12 Stücke)

- » 250g Mehl
- » 1 Eigelb
- » 1 Prise Salz
- » 3 EL Öl
- » 1 gr. Glas Kirschen (sauer)
- » 500g Magerquark
- » 50g Butter/Margarine
- » 50g Weißbrot
- » 2 Ei(er)
- » 100g Zucker
- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 1 Pk. Mohn-Back
- » Puderzucker
- » Mehl

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Mehl mit 125ml lauwarmem Wasser, Eigelb, Salz und 2EL Öl mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 8min zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit den Händen durchkneten, mit 1EL Öl einreiben. Abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

2. Kirschen abtropfen lassen. Quark in ein Mulltuch geben und gut auspressen. Butter schmelzen. Toastbrot entrinden und zerbröseln. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Quark, Puddingpulver und 100g Mohnback unterheben.

3. Strudelteig auf einem bemehlten Geschirrtuch (50x70cm) dünn ausrollen. Teig über den Handrücken legen und mit bemehlten Händen hauchdünn ausziehen. Teig mit Butter bestreichen und mit Bröseln bestreuen, dabei rundherum einen ca. 3cm breiten Rand freilassen. Quarkmasse auf 2/3 des Teiges streichen. Kirschen darauf verteilen und restlichen Mohn kleckweise darauf geben.

4. Strudel mit Hilfe des Tuches von der belegten Seite aufrollen. Seiten einschlagen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im heißen Ofen bei 175°C 40-50min backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 310kcal/E12g/F11g/KH40g pro Stück

angelegt am: 10.03.2004

Rezept-Nr: 993

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke