

Mohnstreifen

Hefeteig

100ml Milch, 50g weiche Butter, 250 g Mehl, 20g frische Hefe,
35g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker

Die Hefe mit den Fingerspitzen ins Mehl reiben. Milch, Butter und Zucker zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für 1 Std. ruhen lassen.

Füllung

150g Mohn, 200 ml Milch, 1/2 Päckchen Puddingpulver Vanille,
50 ml Milch, 1 Ei, 35 g Zucker

Mohn mit 200ml Milch aufkochen und 10 Minuten quellen lassen. Puddingpulver mit 50ml Milch glatt rühren und mit Zucker und Ei unter die Mohnmasse rühren. Kurz unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen.

Streusel

75g Mehl, 25g Mandelblättchen, 50g Zucker, 50g weiche Butter

Alle Zutaten verkneten. Abgedeckt 30 Min. kalt stellen.

Zum Aprikotieren: 2 EL Aprikosenkonfitüre, 1 EL Wasser

Guss: 40 g Puderzucker, 1 EL Wasser

Zubereitung

Den Hefeteig auf die Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck ausrollen (ca. 20x30cm). Die Mohnmasse als langen Streifen im mittleren Drittel verteilen. Die langen Seiten zur Mitte hin einschlagen, so dass sie sich eben überlappen. Die seitlichen Ränder hochklappen. Mit einer Gabel die Nähte einstechen, damit sie halten. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen, die Streusel gleichmäßig verteilen und festdrücken.

Den Ofen auf 180° vorheizen und den Striezel für 35-40 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Aprikosenmarmelade mit Wasser aufkochen und auf den noch heißen Striezel streichen. Auskühlen lassen. Puderzucker sieben, mit Wasser zu Zuckerguss verrühren und auf den Striezel streichen.