

Mohnstriezel für Klaus Maria Brandauer

Für den Hefeteig:

400 g Mehl (550)

200 ml Milch

70 g Butter

60 g Zucker

16 g Hefe

2 Eigelb

Für die Mohnfüllung:

500 ml Milch

200 g Dampf-Mohn, gemahlen

1 Pck g Vanillepuddingpulver

60 g Zucker

Abrieb ½ Zitrone

Für die Streusel:

180 g Weizenmehl

70 g geriebene Haselnüsse

150 g Butter

90 g Zucker

½ TL geriebene Vanille

Für den Guss:

200 g Aprikosenmarmelade

150 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

1 – 2 EL Wasser

ZUBEREITUNG

Für den Teig: Milch fingerwarm erhitzen, Zucker auflösen, Hefe hineinbröckeln und leicht zerdrücken. Mehl in Schüssel geben, eine Kuhle bilden, Hefemilch hineingießen und leicht mit Mehl bedecken. An einem warmen Ort ca. 20 min gehen lassen, bis der Vorteig leicht Blasen schlägt.

Eigelbe und weiche Butter in kleinen Stücken gut verteilt zum Vorteig geben, in der Küchenmaschine 1 min bei kleiner Geschwindigkeit und etwa 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig verkneten und diesen anschließend 1,5 h an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung: das Puddingpulver mit 100 ml Milch anrühren. 400 ml Milch mit Zucker erhitzen, das angerührte Pulver und den Mohn dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Etwa 1 min weiterkochen, bis die Masse andickt. Abkühlen lassen.

Das Füllen: Teig nochmals kurz durchkneten, nicht zu dünn zu einem Rechteck ausrollen. Die abgekühlte Mohnmasse auf dem Teig verstreichen, dabei am Rand etwa 3 cm freilassen. Aufrollen, die Enden gut verschließen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und 20 min gehen lassen.

Für die Streusel: Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, bis Streusel die gewünschte Größe haben.

Teigrolle mit Wasser bepinseln, mit Streuseln bestreuen und leicht andrücken (Streuselteig, der übrig bleibt, kann eingefroren werden.)

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze etwa 45 – 55 min goldbraun backen.

Marmelade leicht erhitzen, bis sie flüssig ist. Über die noch warmen Streusel pinseln.

Striezel abkühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft und vorsichtig mit Wasser vermischen, bis eine dickliche Konsistenz erreicht ist. Über dem Striezel verteilen.