





# Mohnstriezel

Ein Hefegebäck mit Mohnfüllung und Streuseln

etwa 15 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

#### Hefeteig:

125 ml Wasser  
80 g Butter oder Margarine  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)  
1 Ei (Größe M)

#### Streuselteig:

50 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
50 g Zucker  
50 g weiche Butter

#### Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

#### Guss:

50 g Puderzucker  
1 - 2 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig das Wasser erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Wasser-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 3 Füllung:

Mohn-Back mit dem Ei verrühren. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



- ④ Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 30 x 20 cm) ausrollen. Die Mohnfüllung darauf verstreichen, dabei an den Rändern 1 cm frei lassen. Den Teig von der längeren Seite aus locker aufrollen und mit der Naht nach oben auf das Backblech legen.

#### ⑤ Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Mandeln, Zucker und weicher Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Striezel mit etwas Wasser bestreichen, mit Streuseln bestreuen und die Streusel andrücken. Den Striezel nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

#### ⑥ Aprikotieren:

Aprikosenkonfitüre mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen. Den Striezel nach dem Backen sofort damit bestreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### ⑦ Guss:

Puderrucker sieben, mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und den Striezel damit besprenkeln.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben 50 g gehackte Nüsse oder Mandeln unter die Mohnfüllung rühren.
- Der Striezel ist gefriergeeignet.

