

# Makowiec - Polnischer Mohnstrudel

## Zutaten für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl  
50 g frische Hefe  
50 g Zucker  
200 ml Milch  
4 Eigelb  
50 g Butter

## Für die Mohnmasse:

850 g fertige Mohnmasse  
2 EL Semmelbrösel  
4 Eiweiß

Saft von ½ Zitrone & ca. 1 Tasse Puderzucker für die Glasur  
4 Esslöffel frittierte oder kandierte Orangenschale  
optional: 50 g Nüsse und getrocknete Preiselbeeren oder Rosinen

## Zubereitung:

**Für den Hefeteig** das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen, die Hefe hinein-bröckeln und mit Zucker bestreuen. Nach und nach warme Milch in das Loch gießen, mit der Hefe vermischen und ein paar Esslöffel Mehl dazugeben. Mit einem Tuch abdecken und 10 Minuten gehen lassen. Danach das Eigelb und die geschmolzene Butter hinzugeben und die Zutaten langsam verkneten. Den Teig etwa 10–15 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Eine Kugel formen, in eine Schüssel geben und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

**Die Mohnmasse** mit den Semmelbröseln, gehackten Nüssen und Preiselbeeren (sofern verwendet) vermischen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Mohnmischung heben.

Den Hefeteig auf ein Brett legen und nochmals eine Weile kneten, dann in 2 Teile teilen. Einen Teil des Teigs zu einem Rechteck von ca. 30 x 35 cm ausrollen, die Hälfte der Mohnmasse darauf geben und dabei einen Rand von ca. 1,5 cm frei lassen. Die Roulade an der Längsseite entlang aufrollen und die Ränder verschließen. Den Teig mit den Händen andrücken (damit sich die Füllung gleichmäßig verteilt und der Teig daran kleben bleibt). Den Strudel auf ein gefettetes Backpapier legen und in dieses einwickeln - etwa 2 cm darin Platz lassen, damit der Teig aufgehen kann. Mit dem zweiten Teilstück wiederholen. Legen Sie beide Mohnstrudel (mit dem Papier) mit der Naht nach unten auf ein großes Backblech und etwa 20

Minuten lang aufgehen lassen. Danach etwa 35 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Abkühlen die Glasur aufgießen: heißen Zitronensaft mit Orangenschale vermischen und nach und nach Puderzucker hinzufügen.



*Gutes Gelingen wünscht Grazyna Bendig!*