



Benötigte Zutaten

350 g	Mohn gemahlen
100 g	Zucker
250 ml	Premium Alpenmilch
3 EL	Honig
1 - 2 EL	Rum
Prise	Zimt
250 g	Himbeeren
1 Pkg.	Strudelteig
3 EL	Premium Teebutter (flüssig)
Staubzucker zum Bestreuen	

Mohnstrudel mit Himbeeren

Was tun, wenn man Mohn und Himbeeren ganz besonders gerne mag? Im Fall unserer Fernsehgartenköchin Iris Köck wird beides einfach in einen Strudel gepackt. Wie das dann schmeckt? Am besten nachmachen und genießen. Mahlzeit und herzlich Willkommen in der Fernsehgartenküche!

Anleitung

1. Mohn, Zucker, Honig, Rum und eine Prise Zimt mit der Milch verrühren und 15 Minuten quellen lassen (Masse sollte cremig sein).
2. Die Strudelblätter mit flüssiger Butter bestreichen und übereinanderlegen.
3. Die Mohn-Füllung auf das untere Teigdrittel geben, darauf dann die Himbeeren verteilen. Die Seitenränder einschlagen und einrollen.
4. Den Strudel auf ein Backblech legen, mit Butter bestreichen und bei 180 °C für ca. eine halbe Stunde backen.
5. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten