

Ungarischer Mohnstrudel: Beigli

— Min

Zutaten

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

100 ml	Milch
0.5 Würfel	Frische Hefe (ca. 21 g)
1 TL	Puderzucker
500 g	Weizenmehl
250 g	Butter
2	Eier
	Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
1 Prise	Speisesalz jodiert

Für die Füllung:

100 ml	Orangensaft
300 g	Gemahlene Mohnsamen
50 g	Feiner Grieß
300 ml	Milch
200 g	Zucker

Zum Bürsten:

1	Ei

Zubereitung

1. Die Milch leicht erwärmen, die Hefe und den Puderzucker darin auflösen und 10 Minuten ruhen lassen, bis sich ein leichter Schaum bildet.
2. Die Butter in das Mehl einreiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Die Hefemischung, die Eier, die Orangenschale und das Salz hinzufügen. Zu einem glatten Teig kneten, abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
3. Die Milch in einem Topf erhitzen. Mohn, Zucker und Grieß hinzufügen. Unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse eindickt. Den Orangensaft unterrühren und die Füllung abkühlen lassen, bis sie streichfähig ist.
4. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Die Mohnfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei an den Rändern einen schmalen Rand frei lassen. Von der langen Seite her aufrollen und die Enden vorsichtig verschließen.
5. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Ei verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Jeden Teigling mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er nicht aufplatzt. Weitere 20 Minuten ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 180 °C (356 °F) vorheizen, Ober- und Unterhitze.
7. Den Beigli etwa 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Vor dem Anschneiden vollständig abkühlen lassen.