Mohn-Erdbeer-Strudel mit Marzipan

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Obstküche, Single, Überbacken
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für den Teig:
200 g Mehl (glatt)
1/8 L Wasser
1 EL Öl
Butter zum Bestreichen

Für die Mohnfülle:
300 g Mohn, gemahlen
4 dl Milch
60 g Kristallzucker
2 EL Honig
1 TL Vanillezucker
1 EL Erdbeermarmelade
Prise Salz
1 EL Rum

Für den Belag:
300 g Erdbeeren
200 g Marzipan

Zubereitung

Für die Mohnfülle Milch mit Kristallzucker, Honig, Vanillezucker, Erdbeermarmelade und einer Prise Salz aufkochen.
Mohn einrühren, aufkochen und quellen lassen, durchrösten.
Rum einrühren und kalt stellen.
Erdbeeren putzen, halbieren oder vierteln.
Marzipan dünn ausrollen und daraus 10 cm breite Streifen schneiden.

Für den Strudelteig:

Die Zutaten für den Strudelteig zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten rasten lassen.
Strudelteig auf ein gut bemehltes Tuch zuerst mit einem Nudelwalker ausrollen.
Dann den Teig ganz dünn ausziehen.
Den Teig in zwei Teile schneiden und mit flüssiger Butter bestreichen.
Am unteren Ende jeweils die Mohnfülle auftragen.
Mit Erdbeeren belegen und mit dem Marzipan bedecken.
Mit Hilfe eines Tuches den Strudel einrollen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
Nochmals mit Butter bestreichen und im vorgeheiztem Backofen bei 200°C etwa 35 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen und heiß, oder lauwarm in Portionen schneiden und servieren.
Tip: Hierzu paßt perfekt ein Gewürztraminer Spätlese