

Mohn—Sanddorn—Striezel

Zutaten für die Füllung

200 g	Mohn
1/4 l	Milch
1/4 l	Sanddorn—Marmelade
75 g	Butter
50 g	Honig
50 g	gehackte Mandeln
1 Priese	Salz
1	Eiweiß
2	Eigelb

Zutaten für den Teig

1	unbehandelte Zitrone
10 EL	Puderzucker
30 g	Hefe
1 EL	heißes Wasser
1 Priese	Salz
75 g	weiche Butter
1 EL	saure Sahne
ca. 300 g	Mehl
3	Eigelb
1	Eiweiß

Zubereitung

Die Füllung: Den Mohn mahlen und mit der Milch in einem Topf vermischen. Bei geringer Hitze in ca. 10 min die Mohnmischung zu einem dicken Brei einkochen. Sanddorn—Marmelade hinzufügen und weitere 30 min unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Den Honig, die Butter und die Mandeln zugeben und weitere 10 min bei ständigem Rühren durchkochen. Den heißen, dicken Brei etwas abkühlen lassen. Während dessen das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Eigelbe unter die Masse rühren und das Eiweiß unterheben.

Der Teig: Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Auf einer sehr feinen Reibe, die Schale abreiben und in eine Schüssel geben. Die Zitrone auspressen und den Saft, 9 Eßlöffeln gesiebten Puderzucker und das Salz mit der Zitronenschale mischen. Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit dem restlichen Puderzucker und dem heißen Wasser glatt rühren und etwas vorgehen lassen. Die saure Sahne und die Butter mit der Zitronen-Mischung verrühren. Das ergibt eine unregelmässige Masse unter die ein Teil des Mehls gemengt wird. Dazu wird die vorgezogene Hefe gemischt und nochmal etwas Mehl untergerührt. 2 Eigelb und das Eiweiß mit weiterem Mehl unterrühren bis der Teig knetfähig ist. Nun den Teig auf einer gut bemehlten Unterlage solange kneten und soviel Mehl hinzufügen bis der Teig nur noch fettig an der Unterlage haften bleibt und nicht mehr total festklebt.

Der Striezel: Die Ecken von einem Stück Backpapier auf dem Tisch mit starkem Klebeband festkleben. Den Teig dadrauf 3–5 mm dünn ausrollen. Die noch warme Mohn—Sanddorn—Masse 1,5–2 cm dick darauf verteilen. Zum seitlichen Rand 2 cm und zum vorderen Rand 3–4 cm frei lassen. Nun durch Umlegen des Backpapiers eine Rolle formen, die auf der Nahtstelle zuliegen kommen soll. Das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verrühren und damit den Striezel bepinseln und für eine Stunde gehen lassen. Backofen gut auf 180 C vorheizen und eine feuerfeste Schale mit Wasser unten reinstellen. Das verhindert das Austrocknen des Strizels während des Backens. Den Striezel ca. 30 min goldbraun backen. Den Striezel gut abkühlen lassen. Er schmeckt am besten, wenn er einige Tage durchziehen konnte.

Die Varianten: Falls die Mohnmasse zu flüssig ist, kann beliebig viel gemahlener Sesam untergemischt werden. Falls keine Sanddorn—Marmelade greifbar ist, kann die Marmeladenmenge mit Milch ersetzt werden und der Fruchtgeschmack entweder durch 1 Tasse Rosinen oder getrocknete, feingehackte Aprikosen erzeugt werden.