

## Mohnstrudel

Mantler Glutenfreies Lactosefreies Mehl



### Zutaten

#### Teig:

400 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
80 g	Öl
80 g	Staubzucker
20 g	Hefe oder
10 g	Trockenhefe
1	Ei
200 g	Milch (oder Sojamilch)
5 g	Salz

#### Mohnfülle:

400 g	Mohn gemahlen
200 g	Milch (oder Sojamilch)
100 g	Honig
100 g	Zucker

### Zubereitung

#### Teig:

Alle Zutaten bei Raumtemperatur mit der Rührmaschine kneten, etwas ruhen lassen. Dann den Teig ½ cm dick ausrollen, mit der Mohnfülle bestreichen und einrollen. Auf ein befettetes Blech legen, ½ Stunde aufgehen lassen, mit versprudelttem Ei bestreichen und backen.

#### Mohnfülle:

Milch zum Kochen bringen, Mohn, Zucker und Honig einrühren. Wenn die Masse zu fest ist, noch etwas Milch hinzufügen und kalt stellen. Die Masse muss gut streichfähig sein.

**Backzeit:** ca. 40 Minuten  
im vorgeheizten  
Rohr

**Backtemperatur:** ca. 200 °C