

Nuss- oder Mohnzopf



Zutaten für den Teig:

- 500g Weizenmehl
- 60g brauner Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 300ml Mandelmilch (oder andere Pflanzenmilch)

Zutaten für die Fülle:

- 250g geriebene Haselnüsse (oder geriebener Mohn)
- 3 EL brauner Zucker
- 1-2 TL Zimt
- 100ml Mandelmilch (oder andere Pflanzenmilch)
- Optional Marillenmarmelade

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig mit der erwärmten Mandelmilch vermischen, und kräftig durchkneten. An einem warmen Ort ca. eine Stunde zugedeckt gehen/rasten lassen.

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Die Zutaten für die Nuss- oder Mohnfülle vermengen, und je nach gewünschter Süße abschmecken. Den Teig ausrollen, und die Fülle gleichmäßig darauf verteilen und zu einem Strudel einrollen. Natürlich kann man auch jede andere gewünschte Form wählen, zB. einen Striezel. Nun alles nochmals ca. eine halbe Stunde gehen/rasten lassen.

Den Strudel nun mit Wasser bestreichen und ca. 30 Minuten bei 200 Grad goldgelb backen. Auskühlen lassen und fertig. Mahlzeit!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/>