**Magische Ostern in Pöggstall**

#### Mohn-/Nussstrudel

Teig:
600g Mehl
40g Germ
250ml Milch lauwarm
2 Dotter
125g Butter
60g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei verquirlt zum Bestreichen

Mohnfülle:
200g gequetschter Mohn
3EL Brombeermarmelade
50g Zucker
Eine Prise Salz
3-4EL Rum
100ml Milch
25g Butter

Nussfülle:
200g gemahlene Nüsse
50g Zucker
Zimt
Eine Prise Salz
3-4EL Rum
100ml Milch
25g Butter

Den Germ mit dem Zucker glattrühren bis er flüssig ist. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Dotter zur Milch/Butter-Mischung hinzufügen. Nun den flüssigen Germ und die Milch/Butter/Dotter-Mischung zum Mehl hinzufügen und einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.
Danach den Teig ausrollen und ihn mit Mohn- oder Nussmischung füllen, zusammenschlagen und sorgfältig verschließen. Dann mit Ei bestreichen und bei 160 Grad für eine gute halbe Stunde goldbraun backen.

Für die Füllungen Butter und Milch erwärmen und jeweils mit den restlichen Zutaten vermischen. Wenn die Fülle zu fest ist, noch etwas Milch hinzufügen, sollte sie zu flüssig sein, etwas Mohn bzw. Nüsse dazu mischen.