**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.