

Strudla

| | |
|-------|------------------------------------|
| 250 g | smör |
| 3 | äggula |
| 1 | finrivet citronskal från en citron |
| 2 dl | mjök |
| 25 g | jäst |
| 2 tsk | socker |
| 400 g | vetemjöl |

Fyllning:

| | |
|-------|------------------------------|
| 300 g | vallmofrö (svarta, finmalda) |
| 3 dl | socker |
| 3 dl | mjök |
| 3 | äggvitor |

- Häll vallmofröna i en kastrull tillsammans med socker och blanda väl. Rör ner mjölken. Koka upp under ständig omrörning. Småkoka på svag värme under omrörning ca 5 min.
- Vispa äggvitor till hårt skum. Ta av kastrullen från spisen och vänd ner äggvitorna. Småkoka ytterligare 1 min och låt sedan fyllningen kallna.
- Dela smöret i mindre bitar och lägg i en bunke. Rör ut en äggula i taget i smöret. Riv citronskalet och rör ner det i smörblandningen.
- Värm mjölken till 37° C och smula i jästen. Tillsätt socker, rör om och låt stå en stund så att jästen löses upp i mjölken.
- Rör ner i smörblandningen. Sikta i mjölet och knåda till en smidig deg. Täck bunken och jäs i ca en timme.
- Dela degen i två delar och knåda snabbt ihop varje del till en rundel på mjölat bakbord. Kavla ut en deghalva i taget till en ca 30 x 40 cm stor fyrkant.
- Bred ut hälften av fyllningen ända ut i kanterna och rulla med lätta fingrar ihop degen till en rulle. Lyft försiktigt över till en plåt. Upprepa med den andra deghalvan
- Låt jäsa till dubbel storlek. Grädda i 200° C i ca 30 min. låt svalna innan lyfts från plåten. Skär i tjocka skivor.

