

## Ungarn – Beigli

Beigli sind in Ungarn in der Weihnachtszeit kaum wegzudenken. Hierbei handelt es sich um Strudelähnliche Rollen aus Hefeteig, die mit einer Mohn- und Nussmischung gefüllt sind.

### Zutaten

#### Für den Teig

- 200 ml Milch lauwarm
- ½ Würfel Hefe
- 1 TL Puderzucker
- 500 g Mehl Type 405
- 250 g kalte Butter
- 2 Eier Größe M
- 1 Prise Salz

#### Zum Bestreichen

- 1 Ei Größe M
- 1 Eiweiß Größe M

#### Für die Haselnussfüllung

- 300 g Haselnüsse gemahlen
- 300 ml Wasser
- 150 g Puderzucker
- 100 g Löffelbiskuit gemahlen
- 100 g Sultaninen in Rum oder Orangensaft eingeweicht
- Schale von einer halben Zitrone

- 300 g Mohn gemahlen
- 50 g Grieß
- 300 ml Milch
- 200 g Puderzucker
- 100 g Sultaninen in Rum oder Orangensaft eingeweicht



### Zubereitung

Für den Hefeteig zunächst die Milch langsam erwärmen, bis sie in etwa Handtemperatur hat. Die frische Hefe darin zerbröseln, Zucker hinzugeben und rühren, bis die Hefe vollständig aufgelöst ist. Das Mehl, Salz, Butter und 2 Eier in eine große Schüssel geben und mit der Hefemilch zu einem Teig verkneten.

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Der Hefeteig braucht diese Zeit, damit er sich verarbeiten lässt und nicht zu sehr klebt. Während der Hefeteig geht, die Füllungen zubereiten.



Für die Haselnussfüllung der Beigli den Puderzucker mit dem Wasser vermischen und aufkochen. Sobald es kocht, vom Herd nehmen und die gemahlene Walnüsse, Löffelbiscuit, Sultaninen und Zitronenschale dazugeben und alles gut vermengen. Unbedingt vollständig auskühlen lassen, bevor die Füllung später auf dem Hefeteig verteilt wird.

Für die Mohnfüllung der Beigli den Mohn mit dem Grieß vermischen. Den Puderzucker in die Milch einrühren und unter Rühren aufkochen. Sobald die Milch kocht, vom Herd nehmen und die Mohn-Grieß-Mischung, Sultaninen und Zitronenschale dazugeben. Alles gut vermengen und unbedingt vollständig auskühlen lassen.

Den Hefeteig in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 5 mm dick). Auf 2 Teigplatten die Mohnfüllung und auf 2 Teigplatten die Walnussfüllung gleichmäßig verteilen. Dabei sollte an jeder Seite ein Rand von ca. 2-3 cm belassen werden.

Die Teigplatten vorsichtig von der längeren Seite aufrollen (ähnlich wie eine Biscuitrolle). Seitliche Öffnungen zusammendrücken und verschließen, so dass keine Füllung herauskommt. Vorsichtig so auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rollen, dass die Seite mit der "Naht", also dem Teigende, unten liegt. Die Teigrollen mit dem verquirlten Ei bestreichen und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Rollen mehrfach mit einem Metallspieß (oder einer Gabel) einstechen, damit sie beim Backen nicht aufplatzen. Danach mit dem Eiweiß bestreichen und eine 1/2 Stunde ruhen lassen. Das Ei bzw. das Eiweiß sollen den Teig von außen verschließen und zusammenhalten.

Im vorgeheizten Backofen die Beigli bei ca. 180° C (Umluft) ca. 30 min backen. Wer es mag, die abgekühlten Beigli vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.