Mohnschnecken

Mohn-Liebhaber werden an diesen süßen Teilchen wohl kaum vorbeigehen können. Das süße Rezept lockt Naschkatzen schon beim Backen an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
0.25 TL	Salz
2 EL	Zucker
65 g	Butter (geschmolzene)
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
60 ml	Milch (lauwarm)
12 g	Germ

Für die Füllung

120 g	Mohn (gemahlen)
70 ml	Milch
25 g	Butter
40 g	Zucker

Für den Guss

30 g	Frischkäse
60 g	Staubzucker
1 EL	Milch
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Mohnschnecken** als erstes einen Germteig zubereiten. Dafür die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

2. Dann das Mehl, mit dem Salz und dem Zucker, in einer Schüssel verrühren.

3. Nun den Germ (zerbröselt) in der lauwarmen Milch auflösen.

4. Jetzt die Butter, die Germ-Milch und das Ei (verschlagen) zu dem Mehlgemisch geben und vorerst mit dem Handrührgerät verkneten.

5. Danach die Masse mit den Händen ca. 5-10 Minuten zu einem Geschmeidigen Teig verkneten.

6. Diesen anschließend in eine leicht bemehlte Schüssel geben und an einem warmen Ort, abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

7. In der Zwischenzeit die Mohn-Füllung zubereiten. Dazu die Milch, den Zucker und die Butter in einen Topf geben und so lange erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.

8. Dann den Mohn 1-2 Minuten lang einrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Mohn-Masse bis zur Weiterverarbeitung Quellen lassen.

9. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca25x40cm) auswalken.

10. Nun die Mohn-Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

11. Jetzt den Teig an einer kurzen Seite eng zu einer Rolle aufrollen. Zum verschließen am besten einen Finger mit etwas Wasser befeuchten und an der Schlusskante entlang fahren. Die seitlichen Enden können mit einem Messer begradigt werden.

12. Danach die Rolle in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.

13. Diese anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, etwas flachdrücken, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort weitere ca. 30 Minuten ruhen lassen.

14. Nun den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und bevor man das Backblech in den Ofen schiebt, einen größeren Schluck Wasser auf den Boden des Backofens geben, sodass Wasserdampf entsteht. Dann die Schnecken ca. 20-25 Minuten goldig backen.

15. Währenddessen den Guss vorbereiten. Dazu den Frischkäse, den Staubzucker, die Milch und den Vanillezucker miteinander verrühren.

16. Letztendlich die Schnecken aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und mit dem Guss bestreichen. Die Masse ergibt je nach Dicke ca. 9 Schnecken.

Tipp

Die Mohnschnecken schmecken am besten frisch serviert mit einer Tasse heißen Kaffee.