Topfen-Mohn-Schnecken

Natürlich kann man Topfen-Mohn-Schnecken bei jedem Bäcker kaufen. Doch mit diesem Rezept lassen sie sich auch ganz einfach selbst zuhause backen - wann immer man will.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

500 g	Mehl
1 Prise	Salz
3 EL	Vollrohrzucker
1 TL	Fiber-Husk
1 Packung	Trockenhefe
1 Stk.	Ei
30 g	Butter (weiche)
380 ml	Milch (lauwarme)

Für die Füllung

250 ml	Milch
1 Packung	Puddingpulver (mit Vanillegeschmack)
30 g	Zucker
120 g	Topfen
1 Packung	Mohnback

Für die Glasur

110 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für Topfen-Mohn-Schnecken zunächst den Teig zubereiten: Mehl mit Hefe, Fiber-Husk, Zucker und Salz mischen. Butter mit Milch und Ei verquirlen und mit der Mehl-Mischung zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Tuch abdecken und ca. 10 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Füllung etwas von der Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen und den Zucker und das angerührte Puddingpulver unterrühren.

3. Topfen und Mohnback hinzufügen und alles gut verrühren. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Währenddessen den Hefeteig halbieren und jeweils zu einem Rechteck ausrollen.

4. Auf jedes Teigrechteck die Hälfte der Mohnmasse geben und glatt streichen. Beide Rechtecke zu jeweils einer Rolle zusammenrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Schnecken darauf legen. Mit angefeuchteten Fingern etwas in Form zupfen. Für ca. 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250°C vorheizen und eine Fettpfanne auf die unterste Schiene schieben. Hat der Ofen die Wunschtemperatur erreicht, die Schnecken auf die mittlere Schiene schieben.

7. Eine Tasse Wasser in die Fettpfanne gießen, so dass jede Menge Wasserdampf entsteht. Die Schnecken auf diese Weise im Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

8. Staubzucker mit Zitronensaft zu einer Zuckerglasur verrühren. Schnecken aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der Glasur bestreichen. Auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Wenn wider Erwarten noch Topfen-Mohn-Schnecken übrig bleiben, kann man sie einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen.