Mohnschnecken

Was braucht ihr?

für etwa 14 Schnecken

Für den Teig

- 50 g Zucker
- 25 g Hefe
- 125 ml Milch
- 500 g Weizenmehl (550)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g Butter

Für die Füllung

- 160 g Mohn
- 100 ml Milch
- 40 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 EL Grieß
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Speisestärke
- 3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- spritzer Zitronensaft

außerdem zur Dekoration:

- Puderzucker
- etwas Wasser

Wie wird's gemacht ?

Die Milch in der Mikrowelle lauwarm aufwärmen und die Hefe und beide Zuckersorten darin lösen. Die 2 Eier hinein schlagen und etwas miteinander vermengen. Nun kann das Mehl, die in der Mikrowelle verflüssigte aber nicht heiße Butter und zum Schluss das Salz hinzugefügt werden.
Der Teig wird etwa 3 Minuten langsam und dann etwa 5-6 Minuten schneller geknetet. Auch hier kann der Fenstertest angewendet werden.

Nun den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen.

In der Zeit kann die Füllung vorbereitet werden. Schüttet die Milch dazu in einen kleinen Topf und lasst sie aufkochen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und zusammen mit dem Mohn und dem Grieß in die Milch einrühren. Die Mischung nochmal kurz aufkochen lassen.
Den Topf vom Herd nehmen und Butter, Aroma, Vanillezucker und Zitronensaft einrühren.

Den aufgegangenen Hefeteig kurz ausstoßen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mithilfe eines Nudelholzes zu einem etwa 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Nun kann die Mohnmasse darauf verteilt werden. Lasst dabei etwa 4 cm an einer langen Seite frei. Die

Teigplatte wird nun von der Seite aufgerollt, an der die Mohnmasse bis zum Rand aufgetragen ist.
Die Rolle auf ein Schneidebrett legen und mit einem scharfen Messer 1,5 cm dicke Scheiben von abschneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Nun wird dafür gesorgt, dass sich die Schnecken nicht öffnen während sie beim Backen aufgehen. Dazu fasst ihr das Ende der Schnecke, auf der sich keine Mohnmasse befindet und schlagt sie unter die Schnecke ein.

Die Schnecken werden dann im auf 180 °C vorgeheizten Ofen goldbraun gebacken.

Sind sie abgekühlt können sie dann noch mit Zuckerguss verziert werden.

Tipp:
Wer nicht so gerne Mohn mag, kann stattdessen auch gemahlene Nüsse zum Rest der Füllungs-Zutaten hinzugeben - schmeckt mindestens genauso lecker. Durch etwas Kakao und Zimt kann die Füllung dann sogar noch etwas verfeinert werden.