

Mohnschnecken aus Hefeteig



Zubereitung: 30 min

Wartezeit: 1 Std.

Backzeit: 15 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 45 min

Zutaten für 16 Stück:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl

21 g Hefe, frisch

250 ml Milch, lauwarm

60 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille

1 Ei (Kl. M)

1 Prise Salz

70 g Butter, weich

Für die Mohnfüllung:

200 g gemahlene Mohn

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

80 ml Milch

1 Prise Zimt

35 g Butter

Ansonsten:

1 Ei

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

50 g Puderzucker

1 EL Milch

Besonderes Werkzeug:

Sieb

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Milch in einem separaten Gefäß lauwarm erhitzen und darin den Zucker und die Hefe auflösen lassen. Die Vanille und das Ei unterrühren. Dabei kräftig mit einem Schneebesen rühren, damit sich wirklich alles gut verteilt.

Die Flüssigkeit zum Mehl gießen, die weiche Butter und das Salz hinzugeben. Alles etwa 7 bis 8 min mit den Knethaken durchkneten lassen bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken. In einem 50 °C erwärmten Ofen etwa 30 min gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Mohnfüllung zubereiten. Dafür die Milch und die Butter in einem Topf erhitzen. Den Mohn, Zucker, Vanillezucker und Zimt hinzugeben und alles gut verrühren. Die Masse ruhen und ziehen lassen bis sie abgekühlt ist, dabei ab und zu umrühren.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig nochmals kurz durchkneten. Den Teig zu einem großen Rechteck 0,5 cm dick auswellen, die Mohnfüllung darauf streichen und den Teig der Länge nach aufrollen. Mit einem Messer etwa alle 3 cm Scheiben abschneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dabei genug Abstand dazwischen lassen, da die Schnecken noch aufgehen werden. Mit dem Messerrücken jeweils eine Fuge in die Schnecken drücken.

Die Schnecken im warmen Backofen nochmals etwa 30 min gehen lassen. Anschließend herausnehmen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Ei mit einer Prise Salz und Zucker verquirlen und auf die Schnecken pinseln.

Die Hefeschnecken bei mittlerer Schiene nun etwa 12 bis 15 min backen. Danach auf einem Gitter abkühlen lassen. Den Puderzucker mit Milch klümpchenfrei verrühren und mit einem Löffel auf den Mohnschnecken verteilen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥