MOHNSCHNECKEN

4.9 bei 117 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min



Hier stellt sich jetzt nur mehr die Frage ob mit oder ohne Zuckerglasur ...

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Fülle die Milch aufkochen und mit Mohn, Zucker und Semmelbröseln vermengen. Danach noch ca. 20 g vom Eiklar unterheben. Das restliche Ei verquirlen und danach zum Bestreichen der fertigen Schnecken verwenden.

3. Den Teig zu einem Quadrat von ca. 60 x 60 cm ausrollen und die Fülle gleichmäßig daraufstreichen. Den Teig zu einer Rolle einrollen. Von der Rolle ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden, diese auf ein Backblech legen und danach mit der Hand etwas flachdrücken.

4. Die Schnecken mit dem verquirlten Ei bestreichen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

5. Die fertigen, etwas ausgekühlten Schnecken mit der Zuckerglasur überziehen. Dazu Joghurt und Staubzucker vermischen und die Glasur mit einem Pinsel auf den Schnecken verteilen.

Zutaten

FÜR CA. 12 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
600 g	Weizenmehl 700
80 g	Zucker
7 g	Salz
40 g	frische Germ
80 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

180 g	geriebener Mohn
30 g	Zucker
150 g	Milch
1 EL	Semmelbrösel
1	Ei, getrennt

ZUCKERGLASUR

20 g	Naturjoghurt
100 g	Staubzucker

Die Schnecken können auch mit einem Zwirn von der Teigrolle „abgeschnitten“ werden – so wird die Schnittfläche besonders gleichmäßig und schön.