REZEPT FÜR KIRSCH-MOHN-SCHNECKEN

KIRSCH-MOHN-SCHNECKEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 12 Stück | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeiten

Zutaten

Für den Hefeteig:

- 250 ml Milch
- 30 g frische Hefe
- 100 g SweetFamily Bio-Zucker
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 600 g Mehl Type 550
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- 80 ml Milch
- 20 g Butter
- 100 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 120 g gemahlener Mohn
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form
- zum Bestäuben SweetFamily Bio-Puderzucker

1365

ZUBEREITUNG

468	10	63	17
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 10 g Bio-Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

2. 90 g Bio-Zucker, Butter, Eier, Mehl, Salz und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 1/2-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis er seine Größe etwa verdoppelt hat.

3. Für die Füllung Milch, Butter, Bio-Zucker und Zimt aufkochen. Mohn zufügen und unter Rühren 1-2 Minuten erhitzen. Abkühlen lassen, dann Ei unterrühren. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

3. Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 60 cm) ausrollen. Mit Mohnmasse bestreichen, dabei an den Längskanten ca. 3 cm frei lassen. Mit Kirschen bestreuen. Längs aufrollen, Rand gut festdrücken. In 12 Schnecken schneiden. In eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) setzen und nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Schnecken darin ca. 40 Minuten backen, bei Bedarf zum Ende locker mit Backpapier belegen, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Statt Kirschen können auch Pflaumenhälften aus dem Glas verwendet werden, diese vorher etwas kleiner schneiden. Und in der jeweiligen Saison schmecken die Schnecken natürlich auch mit frischen Früchten.