

# Mohnschnecken

## Zutaten | ca. 20 Stück

Für den Hefeteig:

500 g	Weizenmehl, Typ 550
½ Würfel	Hefe
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 ml	Milch, lauwarm
80 g	Butter, weich
1	Ei
½ TL	Salz

Für die Füllung:

1 Tüte	backfertige Mohnfüllung (à 250g)
--------	----------------------------------

Puderzuckerguss:

100 g	Puderzucker
3- 4 EL	Wasser

Außerdem:

1	Ei, mit etwas Wasser verquirl zum Bestreichen
---	---

Zubereitungszeit: 30 Min., Gehzeit: 1 ½ Std.

## Zubereitung:

- Für den Hefeteig Hefe und 1 TL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und 10 Minuten gehen lassen.
- Mehl, restlichen Zucker, Vanillezucker, Butter, Ei und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefemischung dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Teig abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Unterlage rechteckig dünn ausrollen. Die backfertige Mohnfüllung auf den Teig geben und glatt streichen.
- Teig von der Länge her eng aufrollen. Dann mit einem scharfen Messer vorsichtig ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und abgedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen.

- Das Ei mit etwas Wasser verquirlen und die Mohnschnecken damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (180°C Ober-/Unterhitze) ca. 15-18 Minuten backen.
- Die Mohnschnecken mit Zuckerguss verzieren.

## Tipp:

Die Mohnschnecken schmecken am Besten am Tag des Backens.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 67 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
235 kcal	9,8 g	31,4 g	7,1 g	204 mg