



## Mohnschnecken



### Zutaten für die Füllung:

115 g Butter, geschmolzen  
3 EL Mohn  
225 g Zucker, braun  
3 Pflaume(n)

### Zutaten für den Teig:

175 ml Milch  
1 Pck. Trockenhefe  
55 g Zucker  
2 Eier  
55 g Butter, geschmolzen  
480 g Mehl  
1 TL Salz  
1 Pck. Backpulver  
2 TL Vanilleextrakt

### Zutaten für die Glasur:

100 g Puderzucker  
etwas Milch  
1 TL Vanilleextrakt



Küchenprofi Teigrolle aus Marmor



WMF Küchenschüssel-Set Gourmet, 4-teilig



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in empire rot, 4,8 L



KitchenAid Handrührer schwarz



GEFU Pflaumentsteiner DROPIO



Staub Auflaufform aus Gusseisen in schwarz

1

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Währenddessen die Milch mit der Hefe und der Butter verrühren und zu der Ei-Zucker-Masse geben.

2

Mehl, Salz und Backpulver miteinander vermischen und unter die flüssige Mischung kneten. Sobald der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt, diesen für etwa 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

3

Währenddessen für die Füllung die Butter mit Zucker und Mohn vermischen. Den Ofen auf 165°C Heißluft vorheizen.

4

Den Teig rechteckig ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Die Pflaumen entkernen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen.

5

Den Teig von links nach rechts aufrollen und in ca. 3-4 cm große Stücke schneiden. Die Schnecken in eine gefettete Backform geben und ca. 20 min im Ofen backen.

6

Während die Mohnschnecken abkühlen, den Puderzucker mit der Milch vermengen und etwas Milch hinzugeben, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Diese Glasur mit einem Löffel über die warmen Schnecken verteilen.

Wer sich beim Backen gerne nach der Saison richtet, muss sich keine Sorgen machen. Die Mohnschnecken können auch beliebig mit Apfel oder Aprikosen gefüllt werden. Schmeckt genauso lecker und die Schnecken behalten ihr fruchtig-saftiges Aroma.