

Mohnschnecken

500g Mehl

40g Hefe

125ml Milch

1 Ei

100g Zucker

130g Butter

1 Pr. Salz

150g Mohn

80ml Wasser

60g Zucker

1 EL Honig

Bittermandelöl

Rosinen

Mohn evtl. kurz im Mixer aufschließen, dann mit kochendem Wasser überbrühen, Honig, Zucker und Bittermandelöl untermischen und quellen lassen (evtl. schon am Vortag).

Hefeteig herstellen und min. 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu einem Rechteck auswellen und mit der Füllung bestreichen.

Bei Belieben noch Rosinen auf die Mohnmasse streuen. Den Teig aufrollen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken auf ein mit Papier belegtes Backblech legen und nochmal ca. 10 Minuten gehen lassen.

Mohnschnecken bei 160°C Umluft ca. 12-15 Min. backen.