

Mohnschnecken



Teig

500 g	Mehl
40 g	Hefe
125 ml	Milch
1	Ei
100 g	Zucker
130 g	Butter
1 Pr.	Salz

Füllung

150 g	Mohn
80 ml	Wasser
60 g	Zucker
1 EL	Honig
	Bittermandelöl
	Rosinen

Mohn mit kochendem Wasser überbrühen, Honig, Zucker und Bittermandelöl untermischen und quellen lassen.

Hefeteig herstellen und mind. 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu einem Rechteck auswellen und mit der Füllung bestreichen. Nach Belieben noch Rosinen auf die Mohnmasse streuen. Den Teig aufrollen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

Mohnschnecken bei 170°C Umluft ca. 12-15 Minuten backen.