

## Mohnschnecken

Zutaten für ca. 16 bis 20 Stück :

500 g Weizenmehl (Type 405),  
1 Würfel Hefe (42 g),  
70 g Butter, weich,  
70 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
2 TL abgeriebene Zitronenschale,  
180 – 250 ml Milch, lauwarm,

**Für die Füllung :**

2 Pack. Mohn fix,  
2 EL Rosinen,  
1 Schnapsglas Rum,  
alternativ zu den Rosinen: geblätterte Mandel,  
kleingehacktes Zitronat.

**Außerdem :**

Mehl für die Arbeitsfläche,  
Backpapier,  
Ei oder Milch zum Bestreichen.

**Zubereitung :**

Das Mehl in eine Backschüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln und den Zucker zugeben. 100 ml lauwarme Milch zugeben und verrühren. Mit Mehl vom Rand her bedecken. Zugedeckt etwa 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn der „Vorteig“ gut gegangen ist, das Salz; die abgeriebene Zitronenschale und die restliche lauwarme Milch nach und nach mit dem Knethaken des Handrührgerätes unterarbeiten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Nur so viel Milch verwenden, dass es einen festen Teig gibt, der sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort weitere 20 Minuten gehen lassen.

Die Rosinen in Rum ca. 1 Stunde einweichen und dann unter die fertige Mohnmischung rühren.

Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 40 x 40 cm großen Rechteck ausrollen.

Auf die Teigplatten jeweils die Hälfte der Mohnmasse verstreichen und von der Längsseite her aufrollen und die Rolle in etwa 4 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und etwas flach drücken. Die Mohnschnecken zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. (Ein Blech an einem warmen, das andere an einem kühlen Ort. Vor dem Backen noch mit Ei oder Milch bestreichen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- Unterhitze etwa 20 - 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

