



Hefeschnecken mit Mohn- Vanille-Füllung

... fluffig, süß und lecker

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Für den Teig:

Hefe mit dem Zucker und lauwarmer Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen (Masse sollte leicht Bläschen schlagen).

Nun Mehl hinzugeben und auf das Mehl die restlichen Zutaten geben. Gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Platz 120 Minuten ruhen lassen bis der Teig sehr gut in die Höhe gegangen ist.

Für die Füllung:

Mohn, 120 ml Milch und 100 g Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Köcheln lassen bis die Masse etwas eindickt. 50 g Butter und den Vanillezucker hinzugeben. Masse abkühlen lassen.

Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen (ca. 25x35 cm).

Mit der restlichen Butter dünn bestreichen bestreichen. Darauf die Mohnmasse verteilen. 50 g Zucker mit Zimt verrühren und darüber streuen. Teig der Länge nach einrollen und in 4 cm dicke Scheiben schneiden oder mit einem Garn durchtrennen.

Rollen mit der Schneidseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, Röllchen leicht abdecken und an einem warmen Platz ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Eigelb und Milch verquirlen, Röllchen bepinseln. Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und Schnecken 15-18 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsliste

12-15 Schnecken

Für den Teig:

- 7 g Trockenhefe oder 20g frische Hefe
- 200 ml lauwarmer Milch
- 500 g Mehl
- 80 g Zucker
- 75 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Salz

Für die Füllung:

- 250 g Blaumohn, ganz oder gemahlen
- 120 ml Milch
- 150 g weiche Butter
- 3 EL Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 1 TL Zimt

Außerdem:

- 1 Eigelb + 1 EL Milch

