



# Mohnschnecken-Plätzchen

gerollt und knusprig

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

Zunächst den Teig vorbereiten. Mehl, Mandeln, Zucker, Butter, Joghurt, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben und durchkneten. Anschließend 20 Minuten ruhen lassen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Butter schmelzen. Den Mohn in eine große Schüssel geben. Zucker, Vanillezucker, Zimt und Orangenabrieb dazugeben. Alles gut vermengen und mit der flüssigen, warmen Butter übergießen. Masse gut verrühren und abkühlen lassen.

Den Teig in zwei Teile teilen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Der Teig sollte ca. 2 mm dick sein. Die Hälfte der Mohnfüllung darauf verteilen und mit einem Esslöffel bis zum Rand verstreichen. Achtung: Das ist zu Beginn etwas bröselig, weiter andrücken bis die Masse gleichmäßig verteilt ist.

Den Teig der Länge nach einrollen und mit dem zweiten Teig ebenso fortfahren. Die Rollen in drei Teile teilen und 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.

Die Rollen in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im Backofen bei 180 °C Umluft ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.

## Einkaufsliste

ca. 60 Plätzchen

**Teig:**

- 360 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 60 g Zucker, Zimmertemperatur
- 180 g Butter
- 150 g Naturjoghurt
- 1 Msp. Salz
- 1 TL Vanillezucker

**Füllung:**

- 180 g Mohn, gerne 90 g ganzen Mohn und 90 g gemahlener Mohn
- 150 g brauner Zucker
- 200 g flüssige Butter
- 2 EL Vanillezucker
- 1 EL Zimt
- 1 Msp Orangenabrieb

