

Tina Marz

www.lecker-von-tina.com

AGRILUNA-Mohnschnecken

Zutaten Teig:

250ml Milch
1 Würfel frische Hefe
100g Zucker
100g weiche Butter
1 Ei
400g **AGRILUNA- Dinkelvollmehl**
200g Weizenmehl 405
1Pr. Salz

Zubereitung Teig:

Milch, Hefe und Zucker 2Min./37°C/Stufe 2 verrühren.
Dann die restlichen Zutaten zugeben und 2 Min./Knetstufe kneten.
Den Teig 30 Min. in einer Schüssel mit Deckel ruhen lassen.

Zutaten für die Mohnfüllung:

125g **AGRILUNA-Mohnsamen** (in unserer Ölmühle gibt es auch gequetschten Mohn auf Bestellung!)
80g Milch
25g weiche Butter
40g Zucker

Zubereitung Füllung:

Mohnsamen in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 10 mahlen.
Mit dem Spatel die Mohnmasse nach unten schieben, restliche Zutaten hineingeben und
6 Min./90°C/ Stufe 2 erwärmen.
Die erwärmte Mohnmasse in eine Schüssel füllen, abdecken und 20 Min. quellen lassen!

Tina Marz

www.lecker-von-tina.com

Weiter mit dem Teig:

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der abgekühlten Mohnmasse bestreichen.

Nun rollt man die lange Seite vorsichtig zusammen.

Mit einem scharfen Messer schneidet man 2cm dicke Rollen ab und legt sie auf den gefetteten großen Ofenzauberer.

Die Schnecken werden bei 200°C Ober/Unterhitze, auf der untersten Schiene, 18-20Min. gebacken.

Herstellung Guss:

6EL Puderzucker

1-2EL Wasser

1-3 Tropfen Rum-Aroma

Alles zusammenrühren und über die abgekühlten Mohnschnecken verteilen!

Guten Appetit!



Rezeptautor: Heimchen

Quelle: www.rezeptwelt.de

Tina Marz

www.lecker-von-tina.com
