

## KIRSCH-MOHN-SCHNECKEN | SWEETFAMILY



### KIRSCH-MOHN-SCHNECKEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 12 Stück | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeiten

### ZUTATEN

	Für den Hefeteig:
<b>250 ml</b>	Milch
<b>30 g</b>	frische Hefe
<b>100 g</b>	SweetFamily Bio-Zucker
<b>125 g</b>	weiche Butter
<b>2</b>	Eier (Größe M)
<b>600 g</b>	Mehl Type 550
<b>1 Prise</b>	Salz
	Außerdem:
<b>80 ml</b>	Milch
<b>20 g</b>	Butter
<b>100 g</b>	SweetFamily Bio-Zucker
<b>1 Msp.</b>	gemahlener Zimt
<b>120 g</b>	gemahlener Mohn
<b>1</b>	Ei (Größe M)
<b>1 Glas</b>	Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
<b>Mehl</b>	zum Bearbeiten
<b>Fett</b>	für die Form
<b>zum Bestäuben</b>	SweetFamily Bio-Puderzucker

### ZUBEREITUNG

<b>468</b> Kcal	<b>10</b> Gramm	<b>63</b> Gramm	<b>17</b> Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

#### Hefevorteig ansetzen:

1. Für den Teig Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 10 g Bio-Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

#### Hefeteig herstellen und aufgehen lassen:

2. 90 g Bio-Zucker, Butter, Eier, Mehl, Salz und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 1/2-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis er seine Größe etwa verdoppelt hat.

#### Mohnfüllung zubereiten und Kirschen vorbereiten:

3. Für die Füllung Milch, Butter, Bio-Zucker und Zimt aufkochen. Mohn zufügen und unter Rühren 1-2 Minuten erhitzen. Abkühlen lassen, dann Ei unterrühren. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

#### Teig füllen, rollen und formen:

4. Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 60 cm) ausrollen. Mit Mohnmasse bestreichen, dabei an den Längskanten ca. 3 cm frei lassen. Mit Kirschen bestreuen. Längs aufrollen, Rand gut festdrücken. In 12 Schnecken schneiden. In eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) setzen und nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

#### Backen und servieren:

5. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Schnecken darin ca. 40 Minuten backen, bei Bedarf zum Ende locker mit Backpapier belegen, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

## KIRSCH-MOHN-SCHNECKEN | SWEETFAMILY

**Tipp:**

Statt Kirschen können auch Pflaumenhälften aus dem Glas verwendet werden, diese vorher etwas kleiner schneiden. Und in der jeweiligen Saison schmecken die Schnecken natürlich auch mit frischen Früchten.