Bio Mohnschnecken mit Zitronenglasur

Menge für 8 Stück

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 28 Minuten bei 180°C Heißluft bzw. 190°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 28 Minuten bei 180°C, 100% Feuchte
Miele Klimagaren: 28 Minuten bei 180°C, 2 Dampfstöße manuell auslösen

ZUTATEN

- ☐ 170g Bio Milch lauwarm (36°C)
- ☐ 40g Butter handwarm
- ☐ 330g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- ☐ 5g Salz
- ☐ 50g Feinkristallzucker
- ☐ 21g frische Hefe

Fülle ca. 500g oder Backprofis Mohnfülle aus dem Shop.
170g Milch leicht im Kochtopf erwärmen. Danach: 150g Mohn gemahlen, 60g süße Brösel (Biskotten), 60g Zucker, 8g Vanillezucker, 6g Zimt gemahlen, 20g Rum (38%), 28g Marillenmarmelade und 10g Honig beimengen, gut verrühren, von der Kochstelle nehmen und ziehen lassen. Die Fülle sollte eine eher weiche Konsistenz haben.

Zitronenglasur:
Saft von einer halben Zitrone mit Staubzucker verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht.

Aprikotieren:
Marillenmarmelade aufschlagen und die Schnecken nach dem Backen noch heiß damit bestreichen.

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Milch und Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 36°C und die restlichen Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend den Teig sofort aus der Küchenmaschine herausnehmen, zu einer Kugel formen und für mind. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit die Mohnfülle zubereiten. Für dieses Rezept benötigt man ca. 500g Fülle.
4. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Quadrat ausrollen (ca. 30 cm lang und 30 cm breit).
5. Die Mohnfülle gleichmäßig auf dem ganzen Teig verteilen, zu einer Roulade eindrehen.
6. Die Roulade mit Hilfe einer Teigkarte halbieren, die beiden Teile nochmals in 4 gleich große Stücke teilen und in eine mit Butter ausgeschmierte Form legen. Größe der Form: 33x20cm.
7. Die Schnecken leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 30-45 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
9. Vor dem Backen die Schnecken gut mit Wasser besprühen oder bestreichen.
10. Mit etwas Dampf goldbraun backen (während des Backens ein hitze- beständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!).
11. Nach dem Backen die Schnecken zuerst mit Marillenmarmelade Aprikotieren und anschließend mit der Zitronenglasur bestreichen und genießen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.