



BioGourmet

Zutaten für 12 Stück

Für den Hefeteig

25g Butter

100ml lauwarme Milch

1 Päckchen Trockenhefe

20g BioGourmet Rohrohrzucker

1 Ei

250g Mehl

1 Prise Salz

Für die Mohnfüllung

125ml Milch

50g BioGourmet Rohrohrzucker

15g BioGourmet Dinkelgrieß

75g BioGourmet Blaumohn, gemahlen
oder leicht mit dem Mörser zerstoßen
(funktioniert auch mit den ganzen Samen)

25g Aprikosenmarmelade

1 Schuss Rum

1 Prise Zimt

Für die Glasur

50g Puderzucker

2 TL BioGourmet Zitronensaft

Saftige Mohnschnecken

Diese Mohnschnecken sind besonders saftig und fluffig und gleichzeitig wunderbar einfach zuzubereiten. Zubereitet werden sie mit unseren Blaumohnsamen aus biologisch-dynamischem Anbau!

Zubereitung

Die Butter schmelzen und kurz abkühlen lassen. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Mehl, Zucker und Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die Milch und das Ei hinzufügen und verrühren. Die flüssige Butter hinzufügen und alle Zutaten für ca. 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel abdecken und den Hefeteig an einem warmen Ort für eineinhalb Stunden gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat.

Für die Füllung die Milch in einem Topf zusammen mit dem Zucker aufkochen. Den Grieß einrühren und für ca. 3 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Mohn, Marmelade, Zimt und Rum einrühren. Die Füllung abkühlen lassen.

Eine Auflaufform von etwa 15 x 25 cm einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ungefähr 25 x 35 cm ausrollen. Mit der Mohnfüllung bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in ungefähr 12 Scheiben schneiden, die Scheiben anschließend in die Auflaufform legen. Nochmals abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mohnschnecken für 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Für die Glasur den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Zitronensaft glatt rühren, anschließend die leicht abgekühlten Mohnschnecken damit verzieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte