

Apfel-Mohn-Schnecken

Zutaten für ca. 15 Stück:

Für den Hefeteig

350 g Mehl
1 Päckchen Trockenbackhefe
50 g Zucker
65 g Butter (zerlassen)
2 Eier (M)
125 ml Milch (lauwarm)

Für die Füllung

1 Beutel (250 g) Mohnback
2 Eier (M)
100 g gemahlene Haselnüsse
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
180 g Odenwald Apfelkompott
1 Glas (700 g) Odenwald Süsskirschen

Außerdem

1 Eigelb (M)
1 EL Milch
1 EL Haselnussblättchen

Zubehör

Backbleche
Backpapier

Zubereitung:

Mehl mit Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter, Eier und Milch dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung Mohnback mit Eiern, gemahlene Haselnüssen, abgeriebener Orangenschale und 180 g Odenwald Apfelkompott verrühren. Odenwald Süsskirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Teig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 40 x 45 cm) ausrollen. Mohnmasse darauf vorsichtig verstreichen, dabei einen zweifingerbreiten Rand freilassen. An der Längsseite die Kirschen in etwa 5 cm Abstand vom Teigrand über die gesamte Fläche verteilen. Teig von der gegenüberliegenden Längsseite her aufrollen.

Mit einem scharfen Messer in ca. 15 Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und die Schnecken vorsichtig in Form drücken. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Eigelb mit Milch verquirlen. Die Schnecken damit bepinseln und anschließend mit Haselnussblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 15-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + ca. 1 Stunde Gehzeit



Guten Appetit!