

# Mohnschnecken

in Hasenform



## TIPP

Nach dem Abkühlen können die Mohn-Hasen noch mit Puderzucker bestäubt werden.

### ZUTATEN FÜR 10 STÜCK:

#### Teig:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Trockenhefe
- 500 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 60 g LANDFEIN Butter,  
zimmerwarm (K)
- 50 g Zucker
- 250 ml LANDFEIN Milch
- 1 Prise Salz

–

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)  
zum Bestreichen

–

#### Füllung:

- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Mohnfüllung
- 100 ml LANDFEIN Milch

### ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die Milch mit der Butter behutsam erwärmen (nicht aufkochen), bis die Butter vollständig geschmolzen ist.
2. Die trockenen Zutaten in die Rührschüssel geben und mit der warmen Milchmischung und dem Ei für 10 Minuten verkneten. Den Hefeteig bei Raumtemperatur für eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit Mohnfüllung mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten.
4. Nach Ablauf der Ruhezeit den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche möglichst rechteckig ausrollen und die Mohnfüllung darauf verteilen.
5. Den so vorbereiteten Teig von der langen Seite her möglichst eng aufrollen – aber darauf achten, dass die Füllung nicht herausquillt.
6. Im Anschluss mit einem scharfen Messer die Teigrolle in zehn gleichmäßige Portionen teilen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
7. Die Mohnschnecken zu etwa einem Drittel wieder aufrollen und mit dem losen Teigende die Ohren in Form bringen – damit die Schnecken beim Backen genug Platz haben, kann auch mit zwei Blechen gearbeitet und in zwei Durchgängen gebacken werden.
8. In der Zwischenzeit den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
9. Die vorbereiteten Mohn-Hasen mit einem verquirlten Ei bestreichen und für 15–20 Minuten goldbraun backen.