



## MOHN-KIRSCH-SCHNECKEN

### So geht's:

- 1** Zuerst den Vorteig ansetzen: Dafür die Zutaten gut miteinander mischen und für ca. 20min abgedeckt an einem warmen Ort arbeiten lassen. Es sollten kleine Bläschen entstehen.
- 2** Den Zucker, Vanillezucker, Eigelbe, die Butter (weich, aber nicht zu heiß) und das Mehl dazugeben und miteinander vermengen. Entweder mit einem Knethakenaufsatz oder mit den Händen. Den Teig mindestens 6-8min lang durchkneten. Mit den Händen zu einer Kugel formen und den Teig zurück in die bemehlte Rührschüssel geben. Wieder abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1h aufgehen lassen.
- 3** Den aufgegangenen Teig aus der Schüssel holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Die Butter mit dem Zucker verrühren und einen Teil davon großzügig auf den ausgerollten Teig pinseln. Die übrig gebliebene Butter mit dem Mohnback und dem Frischkäse verrühren, zum Schluss die abgetropften Kirschen unterheben. Die Mohn-Kirsch-Masse auf dem Hefeteig verstreichen.
- 4** Von der langen Seite her aufrollen und mit Hilfe eines dünnen Fadens ca. 2-3cm dicke Scheiben abschneiden. Dafür den Faden unter die Rolle schieben und darüber überkreuzen und fest ziehen. Die Schnecken auf ein Backblech oder eine Auflaufform mit Backpapier setzen und nochmal 20-30 min aufgehen lassen
- 5** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Schnecken für ca. 20 min backen. Den Puderzucker mit etwas Wasser und Zitronensaft verrühren und die noch warmen Schnecken damit bepinseln. Packt die Schnecken luftdicht ein, wenn ihr sie nicht alle gleich esst, sonst trocknen sie aus.

### Zutaten:

#### Vorteig:

- 25g Zucker
- 200g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 250ml lauwarmes Wasser

#### Teig:

- 75g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300g Mehl
- 2 Eigelbe
- 100g weiche Butter
- Füllung: 100 g Butter
- 120g Zucker
- 1 Pckg. Mohnfix / MohnBack
- 1 Glas Kirschen
- 80g Frischkäse

#### Glasur:

- 2 El Puderzucker
- Etwas Wasser
- Etwas Zitronensaft

- Ober-/Unterhitze
- 200 Grad
- ca. 20 min Backzeit

