



BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Mohnschnecken
mit Beeren**

globus

Zutaten

Zutaten

42 g Hefe
80 g Zucker
30 g Wasser
500 g Dinkelmehl
220 g Milch (lauwarm)
2 Eigelb
1 TL Salz

50 g Mohn
100 g Butter




Füllung

250 g Magerquark
50 g Puderzucker
50 g Speisestärke
1 TL Vanilleextrakt

250 g Früchte (Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren)

Für die Form

50 g Butter
10 g Puderzucker
oder Glitzerschnee

 45 Min.  28 cm  Backzeit: 40 min Wartezeit: 1 Std.

Das ideale Dessert für die Grillparty – Mohnschnecken, die auch auf dem Grill zubereitet werden können und mit sommerlichen Früchtchen veredelt sind. Ob Sie die süßen Kleinen mit Himbeeren, Brombeeren oder Blaubeeren zubereiten, ist reine Geschmacksache.

1 Teig

Hefe mit Zucker und Wasser verrühren. Die restlichen Zutaten zufügen – dabei die Butter zum Schluss – und daraus in etwa 8-10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig kneten. Zu einer Kugel formen, mit Backtrennspray oder Butter fetten und abgedeckt für 30-60 Minuten aufgehen lassen.

2 Füllung

Den Quark mit dem Puderzucker, der Speisestärke und dem Vanilleextrakt verrühren. Die Beeren bei Bedarf waschen.

3 Fertigstellen

Den Hefeteig zu einem großen Quadrat (ca. 40 x 40 cm) etwa 3 mm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Die Beeren darauf verteilen. Die Teigplatte zu einer Rolle aufrollen und in etwa 16 Schnecken schneiden. Die Emailleform mit etwas Butter einstreichen. Die Schnecken hineinsetzen und mit der restlichen Butter bestreichen. In den kalten Ofen stellen, den Ofen jetzt auf 170°C Ober-/Unterhitze einstellen und die Schnecken für 40 Minuten backen.

Tip: Die Mohnschnecken können auch auf dem Grill zubereitet werden.

Noch lauwarm oder kalt servieren. Nach Belieben mit Puderzucker oder Glitzerschnee bestreuen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

