

Topfen-Mohnschnecken

Zutaten:

Teig:









- 500 g Mehl
- 1 Würfel Germ
- 220 g warme Milch
- 1 Ei
- 50 ml Öl
- 80 g Zucker
- ½ TL Salz

Topfen-Mohn-Fülle:

- 200 g Mohn gemahlen
- 200 ml Milch
- 30 g Staubzucker
- 3 EL Topfen



Zubereitung:

-  Germ in warmer Milch und Öl mit Zucker auflösen
-  Mehl mit Salz, Ei und Germgemisch zu glatten Teig verarbeiten
-  Teig in Schüssel im warmen Wasserbad ca. 1 Std. gehen lassen (bis sich Teigvolumen verdoppelt hat)
-  danach Teig erneut kneten und weitere 30 min gehen lassen
-  in der Zwischenzeit für die Mohnfülle alle Zutaten miteinander vermengen
-  anschließend Germteig zu einem Rechteck ausrollen (ca. 40 x 60 cm) und mit Mohnfülle bestreichen (auf einer langen Seite einen freien Rand lassen)
-  Germteig von der anderen langen Seite her einrollen und 2 cm dicke Scheiben abschneiden
-  auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, ev. mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°C ca. 25 min backen