

15. Gebäck süß

Mohn-Mandel Schnecken [Nr.122]

Menge: ca. 15 Stück

Zutaten:**Teig:**

600 g	Weizenvollkornmehl
125 ml	Sahne
150 ml	Wasser (warm)
40 g	Hefe
100 g	Butter
80 g	Honig
1/2 TL	Vollmeersalz

Zum Ausrollen Sonnenblumenöl statt Streumehl verwenden**Füllung:**

125 g	Mohn (gemahlen)
75 g	Mandeln
75 g	Rosinen
100 g	Honig
1 TL	Zimt
6 EL	Sahne
6 EL	Wasser

zum Bestreichen:

2 EL	flüssiger Honig
1 EL	Wasser

**Zubereitung:**Teig:

1. Warmes Wasser mit Sahne mischen und Hefe darin auflösen.
2. Das frischgemahlene Vollkornmehl in eine Teigschüssel geben und die aufgelöste Hefe in die Mehlmittle gießen.
3. Mit etwas Mehl zu einem dicklichen Brei verrühren und mit Mehl bestäuben. 15 Minuten gehen lassen.
4. Die weiche Butter (ca. 1 TL aufheben), Honig und Salz zum gegangenen Vorteig geben und mindesten 5 Minuten gut durchkneten.
5. Statt mit Streumehl mit der zurückgelassenen Butter ringsherum einfetten und in eine Frischhaltetüte geben.

Mohn-Mandel Schnecken Teil 2 [Nr.122]

6. Diese leicht verschlossen zum Gehen des Teiges 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Füllung:

7. Mohn frisch mahlen (mit der Mohnmühle oder Keramik- bzw. Stahlmahlwerk-Getreidemühle Einstellung wie bei Frischkornbrei).
8. Mandeln grob mahlen oder hacken.
9. Mohn, Mandeln, gewaschene Rosinen, Honig, Zimt, Wasser und Sahne mischen und ca. 30 Minuten quellen lassen.
10. Nach 2 Stunden ist der Teig gegangen. Er sollte fest und kühl sein, so daß er gut ausgerollt werden kann.
11. Nudelholz und Backbrett etwas einölen und Teig zu einer Platte von ca. 35 x 35 cm auswalken.
12. Mit dem Teigschaber Füllung gleichmäßig darauf verteilen und Teig von einer Seite her aufrollen.
13. Die entstandene Rolle von den Seiten her etwas zusammenstauchen und mit einem scharfen Messer ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden.
14. Auf 2 gefetteten Backblechen verteilen. Ergibt ca. 15 Stück.
15. Das erste Blech in die kalte Backröhre, mittlere Schiene, schieben und Schnecken bei 100°C 30 Minuten gehen lassen, anschließend bei 220° C 15 Minuten backen.
16. Das zweite Blech mit einem Tuch bedeckt stehen lassen und anschließend gleich bei 220°C 15 Minuten backen.
17. Aus Honig und Wasser die Glasur mischen.
18. Nach dem Backen Schnecken auf ein Gitter legen und mit dem verdünnten Honig bestreichen und auskühlen lassen.



Dieses Gebäck eignet sich auch sehr gut zum Einfrieren.
Ideal als gesunder Snack für die Schul-oder Kindergartenpause.