

Birnen-Mohn-Wickel

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

500 g reife Birnen

1 Pck. Dr. Oetker Mohn Back

250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

175 ml Milch

50 g weiche Butter oder Margarine

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch



etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt frischer Birnen können Sie auch 1 Dose Birnen (Abtropfgew. 480 g) verwenden.
- Das Gebäck lässt sich einfrieren.

1. Füllung: Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Mohnfüllung mit Quark verrühren. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Hefeteig: Mehl und Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen und halbieren (20 x 30 cm).

3. Auf jeder Teigplatte die Hälfte der Mohnmasse verstreichen, dabei an den Rändern etwa 1 cm frei lassen. Jeweils die Hälfte der Birnen daraufstreuen. Die kurzen Enden etwas einschlagen und die Platten von der langen Seite her aufrollen. Die Oberfläche der Rollen kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. Die Rollen auf das Backblech legen.

4. Eigelb mit Milch verquirlen, die Rollen damit bestreichen und 15 Min. ruhen lassen. Dann backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Rollen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 3 g, Kh: 13 g, kJ: 364, kcal: 87