




Kleine Mohn-Marzipan-Schnecken

Hefeteig mit einer Marzipan-Mohn-Füllung für den Brunch oder das Picknick

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Soufflégörmchen (Ø 8 cm):

Fett

Hefeteig:

100 ml Milch
100 g Butter oder Margarine
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Füllung:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
Backpapier
30 g weiche Butter
1 Ei (der Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Görmchen gut fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:

Marzipan raspeln und mit den übrigen Zutaten verrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (32 x 30 cm) ausrollen. Füllung darauf gleichmäßig verteilen. Rechteck von der langen Seite aufrollen und die Teigrolle in 8 Scheiben schneiden. Diese mit der Schnittfläche nach oben in die Förmchen legen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Schnecken 10 Min. in der Form stehen lassen und dann aus den Formen lösen. Nach Belieben servieren Sie zu den warmen Schnecken eine Dr. Oetker Vanillesoße.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schmecken Sie die Vanillesoße mit Eierlikör ab.
- Wenn Sie die Schnecken lieber kalt mögen, dekorieren sie die Oberfläche mit Dr. Oetker Zuckerguss Classic.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.

