





# Kleine Mohn-Schnecken

Schneller Quark-Öl-Teig mit einer Mohnfüllung.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
30 g Zucker  
250 ml Milch  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

### Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
75 ml Milch  
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Zum Aprikotieren:

etwa 3 EL samtiger Aprikosen-  
Fruchtaufstrich  
1 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Füllung zubereiten:

Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur** mit 30 g Zucker und 250 ml Milch, zubereiten. Quark und Mohn-Back in eine Rührschüssel geben. Pudding hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren.

## 3 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 60 x 30 cm) ausrollen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- ④ Die Mohnfüllung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, dabei etwa 1 cm an den Rändern frei lassen. Den Teig von der langen Seite aufrollen und mit einem Messer in etwa 3 cm breite Scheiben schneiden. Diese auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

- ⑤ **Aprikotieren:**  
Aprikosenaufstrich mit Wasser aufkochen, mit einem Pinsel auf den noch warmen Schnecken verstreichen und erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich prima einfrieren.

