

# Mohn-Pudding-Schnecken

Leckere Mohnschnecken mit Puddingfüllung aus Quark-Öl-Teiggebäck mit einer Mohnfüllung  
- Bestes Mohnschnecken Rezept.

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

### Mohn-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

250 ml Milch

30 g Zucker

125 g Speisequark (Magerstufe)

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

## Wie backe ich Mohnschnecken selbst?:

### 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 30 g Zucker** und 250 ml Milch, zubereiten und erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 35 cm) ausrollen.

### 3 Mohn-Füllung zubereiten:

Quark unter den Pudding rühren, bis eine glatte Masse entsteht.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Mohnmasse gleichmäßig auf den Teig streichen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Pudding-Quarkcreme genauso darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite aufrollen und mit einem Messer in etwa 14 gleich große Scheiben schneiden. Diese auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Mohnschnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich prima einfrieren.

