

Mohnschnecken mit Brombeermarmelade & Butterstreuseln



Wer schon einmal selbst Cinnamon Rolls gebacken hat, kennt das Problem: Direkt nach dem Backen sind sie wunderbar weich und luftig. Doch schon am nächsten Tag wirken viele Rezepte trocken, fest oder erinnern eher an ein süßes Hefengebäck als an die unglaublich fluffigen Cinnamon Rolls, die man aus amerikanischen Cafés kennt. Genau deshalb habe ich lange an diesem Grundrezept gearbeitet. Mein Ziel war nicht einfach nur eine leckere Zimtschnecke, sondern ein Hefeteig, der besonders weich, saftig und locker wird und diese Konsistenz möglichst lange behält.

Backzeit Teig: 33–35 Min

Temperatur Teig: 170 °C, O/U

Backform: Rechteckig

Durchmesser: 30 x 30 cm

Anspruch: ★★★★★

Zutaten

HEFETEIG

- ☐ Milch-Mehl-Creme
- ☐ 495 g Mehl Type 550
- ☐ 35 g Kaffeeweißer
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ ½ Würfel frische Hefe
- ☐ 150 ml Vollmilch
- ☐ 50 ml Schlagsahne
- ☐ 70 g weiche Butter
- ☐ 1 TL Zucker

FROSTING

- ☐ 150 g Puderzucker
- ☐ 2–3 EL Zitronensaft oder Milch

MILCH-MEHL-CREME

- ☐ 25 g Weizenmehl Type 550
- ☐ 125 g Vollmilch

VOR DEM BACKEN

- ☐ 100 ml Schlagsahne

BUTTERSTREUSEL

- ☐ 60 g Weizenmehl
- ☐ 35 g kalte Butter
- ☐ 30 g Zucker
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ ½ TL Vanillezucker

FÜLLUNG

- ☐ 170 g gemahlener Mohn
- ☐ 275 ml Vollmilch
- ☐ 30 g Vanillepuddingpulver
- ☐ 25 g Butter
- ☐ 35 g Zucker
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 1 Päckchen Vanillezucker
- ☐ Etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- ☐ Zusätzlich: Brombeer-Konfitüre zum Bestreichen

Zubereitung

1. MILCH-MEHL-CREME ZUBEREITEN

Verrühre 25 g Mehl mit 125 ml Milch in einem kleinen Topf. Erhitze die Mischung unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze, bis eine dicke, puddingartige Creme entsteht. Fülle sie anschließend in eine kleine Schüssel um und lasse sie einige Minuten abkühlen. Sie darf später noch leicht warm sein, sollte aber nicht mehr heiß sein.

2. HEFE AKTIVIEREN

Erwärme die Vollmilch zusammen mit der Schlagsahne, bis sie lauwarm ist. Nimm einen kleinen Teil der Milch-Sahne-Mischung ab, brösele die frische Hefe hinein und gib den zusätzlichen Teelöffel Zucker dazu. Verrühre alles gründlich und lasse die Mischung etwa 5 bis 10 Minuten stehen, bis die Hefe sichtbar aktiv wird.

3. HEFETEIG ZUBEREITEN

Gib das Mehl, Magermilchpulver oder Kaffeeweißer, Zucker, Salz, die restliche Milch-Sahne-Mischung, die Butter sowie die leicht warme Milch-Mehl-Creme in die Schüssel deiner Küchenmaschine. Gib anschließend die aktivierte Hefe dazu und knete den Teig etwa 10 bis 15 Minuten, bis er glatt, weich und elastisch ist. Falls er zu klebrig ist, gib ruhig noch etwas Mehl dazu. Decke die Schüssel mit einem Tuch oder Frischhaltefolie ab und lasse den Teig an einem warmen Ort etwa 60 bis 120 Minuten gehen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

4. MOHNFÜLLUNG

Das Vanillepuddingpulver mit einem Teil der kalten Milch glatt rühren. Die restliche Milch zusammen mit Butter, Zucker und Salz erhitzen. Die angerührte Puddingmischung unter ständigem Rühren einrühren und kurz aufkochen lassen. Den gemahlenen Mohn unterrühren und 2–3 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, direkt an der Oberfläche abdecken und idealerweise über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

5. BUTTERSTREUSEL

Mehl, Zucker, Salz und kalte Butter zu lockeren Streuseln verarbeiten. Dies gelingt besonders gut im Food Processor. Die Zutaten dabei nur kurz pulsieren, damit lockere Streusel entstehen. Bis zur Verwendung kalt stellen.

6. SCHNECKEN FORMEN

Den Hefeteig rechteckig ausrollen. Dünn mit Brombeer-Konfitüre bestreichen. Die Mohnfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig aufrollen und mit einem Faden oder einem scharfen Messer in 9 gleich große Schnecken schneiden. In eine gefettete 30 × 30 cm Form setzen. Die Schnecken nochmals 30–45 Minuten gehen lassen. Etwa 5 Minuten vor dem Backen die 100 ml Schlagsahne gleichmäßig über die Schnecken gießen und kurz einziehen lassen. Anschließend die kalten Butterstreusel locker darüber verteilen.



Zubereitung

8. BACKEN

Bei 170 °C Ober-/Unterhitze auf einer Schiene unterhalb der mittleren Einschubhöhe etwa 35 Minuten backen. Nach etwa 30 Minuten die mittlere Schnecke kontrollieren. Falls die Oberfläche bereits ausreichend gebräunt ist, die Form für die restliche Backzeit locker mit Alufolie abdecken.

9. ZUCKERGUSS

Die Schnecken abkühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft oder Milch glatt rühren und über die noch leicht warmen Schnecken geben.

Mit Liebe gebacken,

Amelie