



Mohn-Limetten-Schnecken

Zutaten für etwa 1 Blech:

Für den Teig

1 Pck. Puddingpulver Vanille-Geschmack
50 ml Wasser (lauwarm)
250 ml Milch
3-4 EL Zucker
60 g Butter
1/2 Würfel Hefe
1 Ei(er)
1 Prise Salz
400 g Mehl

35 g Zucker

250 ml Milch

125 g Speisequark (Magerstufe)

1 Pck. Mohn-Back (250 g)

1 Bio-Limette (Abrieb von einer, Saft von einer halben Limette)

Für die Glasur

200 g Puderzucker

2 EL Limettensaft

Für die Füllung

1 Pck. Puddingpulver Vanille-Geschmack

Zusätzlich: 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Für den Teig Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Währenddessen Puddingpulver mit kaltem Wasser verrühren und in die kochende Milch mit einem Schneebesen einrühren, kurz aufkochen lassen bis der Pudding eindickt. Nehmt den Topf vom Herd, rührt die Butter ein, bis sie geschmolzen ist. Eier und Zucker danach einrühren.
2. Vermischt nun Salz und Mehl in einer Rührschüssel und drückt mit der Faust eine Mulde hinein. Gebt das Wasser in die Mulde und bröseln die Hefe hinein. Stellt die Schüssel für etwa 10 Minuten abgedeckt an einen warmen Ort. Anschließend hat sich die Hefe aufgelöst und Ihr könnt die Puddingmasse hinzugeben und alles zu einem klebrigen Teig verkneten. Deckt die Rührschüssel mit einem



- angefeuchteten Geschirrtuch ab und lasst den Teig etwa 1 bis 2 Stunden an einem warmen Ort gehen.
3. In dieser Zeit könnt Ihr die Füllung vorbereiten. Hierfür müsst Ihr den Pudding nach Packungsanleitung, aber nur mit 30 g Zucker und 250 ml Milch, zubereiten. Verrührt anschließend Quark und Mohn-Back mit dem Handmixer in einer Rührschüssel und gebt den Pudding hinzu. Verfeinert das Ganze mit dem Limettenabrieb und -saft.
 4. Stellt die Mohn-Limetten-Füllung zur Seite und knetet den Teig noch einmal kräftig durch. Falls er zu klebrig ist, gebt noch etwas Mehl hinzu. Nun halbiert den Teig und rollt ihn mit Hilfe eines Nudelholzes auf einer bemehlten Fläche aus. Er sollte in etwa die Fläche eines Backblechs einnehmen. Bestreicht Euren Teig mit der Mohn-Limetten-Füllung und lasst dabei etwa 1 cm an den Rändern frei. Wickelt ihn der Länge nach nun so eng wie möglich auf und schneidet jeweils etwa 4 cm breite Stücke von der Teigrolle ab. Die Schnecken solltet Ihr mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und nochmal für mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.
 5. Danach backt Ihr sie für 20 bis 25 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze. Lasst sie nicht zu dunkel werden. Sobald sie abgekühlt sind, könnt Ihr den Zuckerguss anrühren und ganz nach belieben mit einem Löffel über den Schnecken verteilen.