

Rezept für Pflaumen-Hefeschnecken mit Mohn

Zutaten

für den Teig

- 510 g Mehl
- 50 g Mohn
- 80 g Zucker
- 50 g Butter oder pflanzliche Margarine
- 250 ml Milch oder pflanzliche Milch
- 1 Packung Trockenhefe

für die Füllung

- 8 Pflaumen
- 50 g Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Speisestärke



Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf erwärmen, bis sie lauwarm ist. Die Hefe mit einem Esslöffel Zucker dazugeben und verrühren. Fünf Minuten stehen lassen.
2. Für den Teig alle weiteren Zutaten in eine Schüssel geben, die Hefe-Milch dazugeben und kurz stehen lassen, bis die Butter angeschmolzen ist. Anschließend den Teig kräftig durchkneten. Den Hefeteig für 90 Minuten gehen lassen.
3. Die Pflaumen waschen, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Mit dem Gewürz, drei Esslöffeln Wasser und dem Zucker in einem Topf für acht Minuten köcheln lassen. Dabei immer mal wieder umrühren. Die Speisestärke mit drei Esslöffeln Wasser glatt rühren und nach der Kochzeit unter die Pflaumen rühren, kurz aufkochen lassen und beiseitestellen. Abkühlen lassen.
4. Den aufgegangenen Hefeteig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem circa 50 x 40 Zentimeter großen Rechteck ausrollen. Die kalte Pflaumenfüllung darauf verstreichen und den Teig von der langen Seite her vorsichtig aufrollen.
5. Die Rolle mit einem scharfen Messer in sieben bis acht gleich große Stücke schneiden. Diese vorsichtig in eine eingefettete Springform oder Auflaufform setzen.
6. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Schnecken für 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.