



## KLEINE MOHNSCHNECKEN

🕒 1 h 30 min 🍳 Schwer

Kühlen mind. 1 h 30 min, Backzeit ca. 15 min

### ZUTATEN (FÜR 30 STÜCK)

Für den Blätterteig:

200 g Mehl

1 TL Salz

1 Eigelb

20 g weiche MinusL Butter

200 g kalte MinusL Butter

Mehl, zum Arbeiten

Für die Füllung:

250 g Mohnback

30 g MinusL Butter

1–2 EL MinusL H-Milch 1,5 % Fett

1/2 TL Zimt

50 g gehackte Haselnüsse

1 Eigelb

## ZUBEREITUNG

- 1.** Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde formen. Das Salz, Eigelb und 120 ml Wasser hineingeben. Die weiche Butter an den Rand setzen und mit den Fingern zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und rechteckig ca. 3 mm dünn ausrollen.
- 2.** Die kalte Butter in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden und diese mittig auf den Teig legen. Die Teigenden über die Butter schlagen.
- 3.** Das mit etwas Mehl bestäubte Teigstück erneut ausrollen. Drei Teiglagen übereinander schlagen. Die Teigschichten sollten möglichst genau übereinander liegen. Den Teig 20 Minuten kalt stellen. Nochmals ausrollen und den Teig zur Mitte hin einschlagen. Zu vier Lagen zusammenklappen. Abgedeckt nochmals 20 Minuten kühlen. Diesen Vorgang zwei Mal wiederholen.
- 4.** Anschließend 30 Minuten kühl stellen und erst danach verarbeiten. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
- 5.** Den Mohnback mit der Butter, der Milch, dem Zimt und den Nüssen verrühren. Den Blätterteig mit der Mohnmasse bestreichen. Von der Längsseite her locker aufrollen. Die Rolle in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen 10–15 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.