

## Rezept

# Himbeer-Mohn-Schnecken

Ein Rezept von Himbeer-Mohn-Schnecken, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b>	Mehl	<b>50 g</b>	Speisestärke
<b>1 gestr. TL</b>	Backpulver	<b>100 g</b>	Zucker
<b>2 TL</b>	Vanillezucker	<b>100 g</b>	weiche Butter
<b>1</b>	Ei	<b>1 EL</b>	Milch
<b>60 g</b>	Himbeerkonfitüre	<b>30 g</b>	Blaumohn

### Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 4 g F, 1 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

- Den Backofen auf 170° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl, Speisestärke, Backpulver, 70 g Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel gründlich mischen. Butter, Ei und Milch dazugeben und alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr gut durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zu einem Rechteck von ca. 40 × 30 cm ausrollen.
- Die Himbeerkonfitüre mit einem Löffel auf der Teigplatte verstreichen. Den Mohn mit dem übrigen Zucker mischen und gleichmäßig daraufstreuen. Die Teigplatte von der langen Seite her aufrollen. Das geht am besten, wenn man die Teigkante zunächst mit einem Tortenheber anhebt, dann die Teigplatte mit etwas Druck aufrollen.
- Die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben auf die Backbleche verteilen. Die Schnecken im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 13 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.