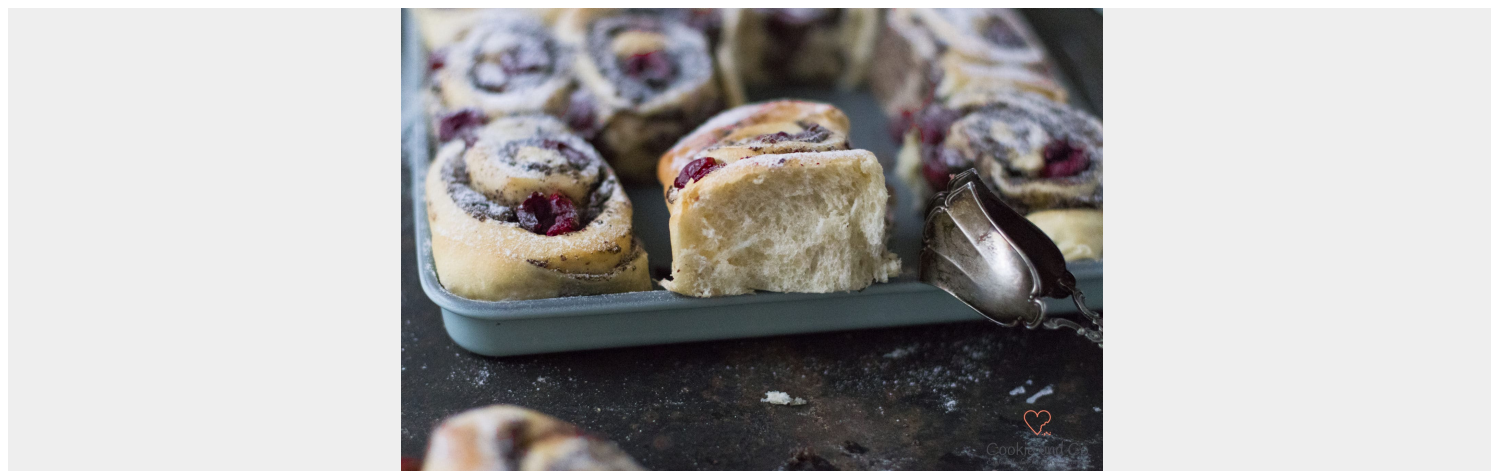


MOHN-SCHNECKEN MIT MARZIPAN & KIRSCHEN

Posted on 26. Januar 2019



Heute habe ich für mal wieder ein ganz besonders leckeres Gebäck. Es gibt Mohn-Schnecken mit Marzipan und Kirschen. Sie bestehen aus einem leckeren und fluffigen Hefeteig, den ihr entweder nur mit Hefe oder mit etwas Hefe und [Lievito Madre](#) herstellen könnt. Gefüllt werden sie mit einer köstlichen und aromatischen Mohnfüllung und Kirschen. Klingt das gut? Dann schnell damit auf eure Nachbackliste...



Wer kein Marzipan mag, lässt es einfach weg. Entweder liebt man Marzipan oder kann es nicht ausstehen - so meine Erfahrung. Die Mohnfüllung wird auch ohne Marzipan sehr lecker, auch wenn ich diese mit noch ein Quäntchen besser finde. Die Kirschen runden den Geschmack der Schnecken nochmal so richtig lecker ab. Denn die saftigen Früchte passen geschmacklich einfach super gut und bilden zugleich einen leckeren, fruchtigen Kontrast zur süßen Füllung.

Auch bei diesem Rezept könnt ihr euch wieder entscheiden, ob ihr das Hefengebäck noch am gleichen Tag backen wollt oder ob ihr den Teig lieber mit Übernachtgare zubereiten wollt. Mit der kalten Gare im Kühlschrank gewinnt der Teig nochmal zusätzliches Aroma und ich finde es auch einfach total praktisch. So kann ich abends in Ruhe den Teig herstellen und am Backtag brauche ich mich nur noch um das Füllen und Backen kümmern. Die Füllung könnt ihr übrigens auch schon sehr

vorbereiten und im Kühlschrank lagern. Dann einfach rechtzeitig wieder heraus nehmen, damit diese nicht so kalt ist.



Bei uns gehen solche Hefeteilchen immer! Kinder lieben solches Gebäck einfach (und die "großen Kinder" auch). Deshalb findet ihr hier auf Cookie und Co auch schon meine (heißgeliebten) [Blueberry-Cheesecake-Rolls](#), [Erdbeer-Pudding-Schnecken](#), [Sweet potato cinnamon rolls](#) sowie meine [Nuss-Nougat-Schnecken](#) und [Pudding-Herzen](#). Da könnt ihr euch nach Herzenslust durchbacken, allesamt schmecken super lecker und sind sehr zu empfehlen!



Zutaten für die Mohn-Schnecken mit Marzipan:

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 70 g Zucker
- 5 g frische Hefe
- 90 g aufgefrischte [Lievito Madre](#) **oder** 5 g frische Hefe (also insgesamt dann 10 g Hefe)
- 50 g Wasser
- 50 g Orangensaft
- 150-180 g Milch (je nach Größe vom Ei eventuell ein Schluck mehr oder weniger)
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- 1 Ei (Gr. M)
- 50 g Butter, in Stücken (aus dem Kühlschrank)
- 20 g Öl
- 5 g Salz

Mohn-Marzipan-Füllung

- 120 g Milch
- 80 g Amaretto
- 80 g Butter, in Stücken

- 30 g Honig
- 120 g Mohn, gemahlen
- 200 g Marzipanrohmasse, grob gerieben oder in Stücken
- Abrieb von 1 kleinen Bio-Orange (optional)
- 1 Tl Vanilleextrakt selbstgemacht oder gekauft
- 2-3 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Tl Zimt
- 1 Glas Kirschen 680 g/ 350 g Abtropfgewicht gut abgetropft

zusätzlich

- Puderzucker

Hefeteig

- Hefe/ Hefe + Lievito Madre und 10 g des Zuckers in dem Wasser und Orangensaft auflösen. Mit 50 g Mehl vermischen. Diesen Vorteig abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.
- Alle weiteren Zutaten für den Teig, bis auf Butter, Öl und Salz hinzufügen. Kurz auf niedrigster Stufe vermischen und danach für mindestens 12-15 Minuten zu einem glatten Teig auskneten.
- Nach etwa der halben Knetzeit Öl, Butter sowie das Salz hinzufügen.
- Für etwa 1,5- 2 Stunden in einer leicht geölten Schüssel an einem warmen Ort (ca. 28°C) gehen lassen. (Bei Zimmertemperatur dauert es entsprechend länger, ca. 3-4 Stunden.) **Oder** 1 Stunde bei Zimmertemperatur und dann 10-12 Stunden über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

Mohn-Marzipan-Füllung

Derweil der Hefeteig geht, kann die Füllung zubereitet werden. (Dies kann auch schon am Vortag erledigt werden, dann im Kühlschrank aufbewahren und rechtzeitig wieder herausnehmen, damit die Füllung nicht kalt ist.)

- Alle Zutaten für die Füllung in einen Topf geben. Kurz vermischen und unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen lassen.
- Umfüllen und abkühlen lassen. Ich gebe dazu Klarsichtfolie direkt auf die Mohn-Marzipan-Füllung, damit kein Kondenswasser entsteht.

Füllen & backen

- Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von etwa 40×50 cm ausrollen. (Bei Übernachtgare aus dem Kühlschrank nehmen und für 1-2 Stunden akklimatisieren lassen.)

- Eine [eckige Springform](#) mit Backpapier auslegen oder einen [eckigen Backrahmen](#) auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ich nahm ein [Blech von Jamie Oliver](#).
- Mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, dabei den oberen Rand etwas frei lassen.
- Die gut abgetropften Kirschen gleichmäßig auf der Füllung verteilen.
- Den Teig nun von der langen Seite her aufrollen.
- In 12-16 gleichgroße Stücke schneiden und in die vorbereitete Backform verteilen.
- Nochmal für etwa 90 Minuten bei Zimmertemperatur oder 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- In dieser Zeit den Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
- Im zweiten Einschub von unten für etwa 25-30 Minuten backen.
- Nach dem Backen leicht abkühlen lassen und anschließend mit etwas Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®

Hefeteig

- Hefe/ Hefe + Lievito Madre, Orangensaft, Wasser, 50 g Mehl und 10 g des Zuckers in den Mixtopf geben, 2 Minuten/ 37°C/ Stufe 3 mischen. Diesen Vorteig abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.
- Alle weiteren Zutaten für den Teig, bis auf Butter, Öl und Salz hinzufügen, 5 Min./ Teigknetstufe.
- Nach etwa 4 Minuten der Knetzeit Öl, Butter sowie das Salz hinzufügen.
- Für etwa 1,5- 2 Stunden in einer leicht geölten Schüssel an einem warmen Ort (ca. 28°C) gehen lassen. (Bei Zimmertemperatur dauert es entsprechend länger, ca. 3-4 Stunden.) **Oder** 1 Stunde bei Zimmertemperatur und dann 10-12 Stunden über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

Mohn-Marzipan-Füllung

Derweil der Hefeteig geht, kann die Füllung zubereitet werden. (Dies kann auch schon am Vortag erledigt werden, dann im Kühlschrank aufbewahren und rechtzeitig wieder herausnehmen, damit die Füllung nicht kalt ist.)

- Alle Zutaten für die Füllung, bis auf die Kirschen in den Mixtopf geben. Für 3 Sek. / Stufe 3 vermischen.
- Danach für 5-8 Minuten/ Stufe 2/ 90 °C erhitzen. Umfüllen und abkühlen lassen. Ich gebe dazu Klarsichtfolie direkt auf die Mohn-Marzipan-Füllung, damit kein Kondenswasser entsteht.

Füllen & backen

- Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von etwa 40×50 cm ausrollen. (Bei Übernachtgare aus dem Kühlschrank nehmen und für 1-2 Stunden akklimatisieren lassen.)
- Eine [eckige Springform](#) mit Backpapier auslegen oder einen [eckigen Backrahmen](#) auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ich nahm ein [Blech von Jamie Oliver](#).
- Mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, dabei den oberen Rand etwas frei lassen.
- Die gut abgetropften Kirschen gleichmäßig auf der Füllung verteilen.
- Den Teig nun von der langen Seite her aufrollen.
- In 12-16 gleichgroße Stücke schneiden und in die vorbereitete Backform verteilen.
- Nochmal für etwa 90 Minuten bei Zimmertemperatur oder 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- In dieser Zeit den Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
- Im zweiten Einschub von unten für etwa 25-30 Minuten backen.
- Nach dem Backen leicht abkühlen lassen und anschließend mit etwas Puderzucker bestäuben.





