

RECIPE

Mohn-Kirsch-Schnecke mit nutella®

Mittel

3 h 5 min



ZUTATEN FÜR 7 PORTIONEN

- 500 g Mehl
- 1 Beutel Trockenbackhefe
- 50 g Butter
- 150 g Zucker
- 350 ml Milch
- 40 g Mohn
- 100 g entsteinte Sauerkirschen aus dem Glas
- 1 Prise Salz
- 30 g Speisestärke
- 50 ml Sauerkirschsaft
- 70 g nutella®
- Puderzucker



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG

**1**

250 ml Milch mit $\frac{2}{3}$ des Zuckers in einem kleinen Topf etwas erwärmen (handwarm) und dann in eine Rührschüssel geben. Darin die Hefe auflösen und für 5 Minuten ziehen lassen. Dann das Mehl, Mohn, Butter und eine Prise Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort für 1 bis 1,5 Stunden gehen lassen.

**2**

In der Zwischenzeit für die Füllung die Kirschen mit dem restlichen Zucker in einen kleinen Topf geben, den Kirschsafft mit der Stärke verrühren und zu den Kirschen geben. Alles zusammen unter ständigem Rühren aufkochen. Dann in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.



3

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 40 x 50 cm großen Rechteck ausrollen. Die Kirschfüllung darauf verteilen und von der längeren Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer in sieben gleich große Teile schneiden. Diese dann mit der Schnittseite nach unten vorsichtig in die vorbereitete Springform geben, abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.



4

Den Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Mohnschnecken für 45-50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen direkt mit der restlichen Milch übergießen und dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit nutella® garnieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept