

Mohn - Schnecken

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

300	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
200	Gramm	Butter in Flöckchen
1	Pack.	Vanillinzucker
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Mohnfix

Anleitung:

Alle Zutaten bis auf das Mohnfix rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt etwa 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick zu einem schmalen Rechteck ausrollen. Die Mohnmischung darauf verteilen und glatt streichen. Den Teig von der Längsseite her fest aufrollen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und die Plätzchen mit ausreichendem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Die Mohnschnecken im vorgeheizten Backofen etwa 18 Min. goldbraun und knusprig backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Damit die Plätzchen knusprig werden, sollten alle Zutaten gut gekühlt verarbeitet werden. Den Teig nur so lange kneten, bis er zusammenhält. Bearbeitet man ihn zu lange, kann er spröde und rissig werden. Auch die Zuckersorte spielt fürs Gelingen eine Rolle: Puderzucker oder feine Raffinade sind am besten geeignet, weil sie sich gut mit den anderen Zutaten verbinden. Brauner und grober Zucker lösen sich nicht gut auf und können als dunkle Punkte auf den gebackenen Plätzchen sichtbar werden.

Backen: ca. 18 Min.

Kühlen: ca. 30 Min.

Zubereitung: ca. 40 Min.

95 kcal Eiweiß: 1 Gramm Fett: 5 Gramm Kohlenhydrate: 9 Gramm