



KARTOFFEL-MOHN-SCHNECKEN

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Quark-Öl-Teig für etwa 12 Stück:

300 g Kartoffeln

etwas Salz

350 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

70 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)

Füllung:

1 Dose Mandarinen
(Abtropfgewicht 175 g)

1 Päckchen Mohnfüllung

50 g gesplitterte Mandeln

5 Tropfen Bittermandel-Aroma

1 Ei

30 g weiche Butter

- 1** Für den Teig Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen. Kartoffeln abgießen, zerstampfen und erkalten lassen.
- 2** Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig, bis auf die Kartoffeln, hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst). Gestampfte Kartoffeln zuletzt unterkneten.
- 3** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und anschließend zu einem Rechteck (etwa 54 x 25 cm) ausrollen.
- 4** Für die Füllung die Mohnfüllung mit Mandeln, Aroma, Ei und Butter mit einem Schneebesen verrühren. Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen, mit Mandarinen belegen und von der langen Seite her aufrollen. Rolle in 12 gleich große Scheiben schneiden und in die Mulden der Muffinform verteilen.
- 5** Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 30 Minuten sind die Muffins fertig gebacken.
- 6** Schnecken erst nach 10 Minuten aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.