

Vegane Mohnschnecken mit Aprikosenglasur

Vegane Mohnschnecken mit Aprikosenglasur verbinden einen weichen, luftigen Hefeteig mit einer kräftigen, saftigen Mohnfüllung. Direkt nach dem Backen bekommen die noch warmen Schnecken eine dünne Schicht Aprikosenkonfitüre, die für Glanz, Fruchtigkeit und eine leicht klebrige Oberfläche sorgt. Die Füllung wird kurz aufgekocht. Dadurch quillt der gemahlene Mohn bereits vor dem Backen und bleibt später saftig, statt dem Hefeteig Feuchtigkeit zu entziehen. Vanille und eine kleine Prise Salz runden den Mohn ab, ohne seinen charakteristischen Geschmack zu überdecken. Die Schnecken werden einzeln auf dem Blech gebacken. Dadurch entstehen rundherum goldbraune Kanten, während die Mitte weich bleibt. Am besten schmecken sie noch leicht warm.

4–6 Portionen | 110 Min. | 17 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 500 g Weissmehl
- 7 g Trockenhefe
- 60 g Zucker
- 1 TL Salz
- 280 ml Sojadrink (lauwarm)
- 70 g vegane Butter (weich)
- 250 g Mohn (gemahlen)
- 220 ml Sojadrink
- 70 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 100 g Aprikosenkonfitüre (fein passiert)
- 1 EL Wasser

Zubereitung

- 01 Hefeteig kneten:** Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz mischen. Lauwarmen Sojadrink und vegane Butter zugeben. 8 bis 10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig kneten, der weich ist, aber kaum noch an den Händen klebt.
- 02 Teig gehen lassen:** Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 45 bis 60 Minuten gehen lassen, bis sein Volumen deutlich zugenommen hat.
- 03 Mohnfüllung kochen:** Gemahlenen Mohn, Sojadrink, Zucker, Vanilleextrakt und eine Prise Salz in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und 2 Minuten bei niedriger Hitze eindicken lassen. Vom Herd nehmen und vollständig auf lauwarm abkühlen lassen.
- 04 Teig ausrollen:** Den aufgegangenen Teig kurz entgasen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 45 × 35 cm grossen Rechteck ausrollen.
- 05 Füllen und aufrollen:** Die Mohnfüllung gleichmässig auf dem Teig verstreichen und dabei an einer langen Kante etwa 2 cm frei lassen. Den Teig von der gegenüberliegenden langen Seite straff aufrollen und die freie Kante leicht andrücken.
- 06 Schnecken schneiden:** Die Rolle mit einem scharfen Messer in 12 gleichmässige Stücke schneiden. Mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Abdecken und weitere 15 Minuten ruhen lassen.
- 07 Goldbraun backen:** Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mohnschnecken auf der mittleren Schiene 22 bis 25 Minuten backen, bis die Oberfläche und die äusseren Teigkanten kräftig goldbraun sind.
- 08 Aprikosenglasur auftragen:** Aprikosenkonfitüre mit 1 EL Wasser kurz erhitzen und glatt rühren. Die noch heissen Mohnschnecken dünn damit bestreichen. Vor dem Servieren mindestens 10 Minuten abkühlen lassen.