

Wem die skandinavischen Hefeschnecken zu viel Zimt und Kardamom enthalten, der sollte einen Blick nach Lettland werfen. Die hier weit verbreiteten *Magonmaizītes* sind Mohnschnecken, die oft mit einer Schokoladenglasur aus dunkler Schokolade angeboten werden.



Die Mohnschnecken nach dem Backen auskühlen lassen.

Die herbe Note der Glasur bildet einen schönen Kontrast zum leicht süßen Gebäck und, obgleich sich die Zubereitung von den nördlicheren Hefeverwandten kaum unterscheidet, ist das Ergebnis erstaunlich anders.

Wem dunkle Schokolade zu bitter ist, der kann diese gegen Vollmilch austauschen und so eine süßere Variante des lettischen Klassikers zubereiten. Und wer es noch süßer liebt, der lässt das mit der Schokolade einfach gleich bleiben und bestreicht die abgekühlten Schnecken mit einer Zuckerglasur aus Puderzucker und ein wenig Wasser.



Zutaten für 20 Mohnschnecken

Für den Hefeteig

400 g Mehl Typ 550

250 ml Milch

25 g frische Hefe

4 EL Zucker

1 Prise Salz

½ TL gemahlener Kardamom

100 g weiche Butter

Zum Bestreichen

1 Ei

1 Schuss Milch

Für die Füllung

100 g Mohn

100 g Zucker

100 g Butter

Für die Glasur

200 g Zartbitterschokolade

30 g Butter

5 EL Sahne

Zubereitung:

1. Für den Hefeteig die Milch mit Kardamom und Zucker lauwarm erwärmen. Die Hefe in die warme Milch bröseln und umrühren, bis sie sich darin aufgelöst hat.
2. In einer Rührschüssel Mehl, Salz und die Hefemilch geben und zu einem Teig verkneten. Zum Schluss die zimmerwarme Butter unter den Teig kneten. Sollte der Teig klebrig sein, esslöffelweise weiter Mehl unterkneten bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dabei lieber etwas zu wenig als zu viel Mehl verwenden. Die Konsistenz kann man später vor dem Ausrollen nochmals anpassen.
3. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. In einem kleinen Topf die Butter für die Füllung schmelzen. Die geschmolzene Butter

mit Zucker und Mohn vermengen und zur Seite stellen.

5. Den Hefeteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kräftig durchkneten. Gegebenenfalls abermals etwas Mehl unterkneten, bis der Teig nicht mehr an den Fingern kleben bleibt.
6. Den Hefeteig auf die Größe eines Backblechs ausrollen und mit der Mohnfüllung bestreichen. Dabei an den Längsseiten einen Rand ohne Füllung lassen.
7. Den bestrichenen Teig von der Längsseite her fest zu einer Rolle aufrollen. Diese dann in 20 etwa gleich dicke Scheiben schneiden. Die Hefeschnecken auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und zugedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Ei mit einem Schuss Milch verquirlen und die Hefeschnecken damit einpinseln. Anschließend im Ofen für ca. 15 Minuten goldbraun backen und danach vollständig auskühlen lassen.
9. Für die Glasur alle Zutaten im Wasserbad schmelzen und die Magonmaizites damit bestreichen.



Mohnschnecken mit Schokolade. - Guten Appetit!

Laba apetīte!

Schlimme Helena