

MOHNAUGEN / MOHNPLÄTZCHEN



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Diese Mohnaugen passen perfekt auf deinen Plätzchenteller. Durch den Mohn im Teig fallen sie optisch auf. Der Marmeladenkern ergänzt die Plätzchen geschmacklich sehr gut, macht sie saftig und bietet gleichzeitig eine Variationsmöglichkeit. Nach Belieben kannst du hier verschiedene Sorten verwenden.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C H



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

TEIG

Mahle den Mohn mit einer Küchenmaschine oder in einem Mörser ganz fein. Gib dann alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 180°C O/U backen.

PLÄTZCHEN FORMEN

Knete den Teig einmal kurz durch. Forme ihn anschließend zu einer Rolle mit etwa 2 cm Durchmesser. Schneide davon nun 2 cm breite Stücke ab. Forme diese jeweils zu Kugeln. Drücke sie etwas flach und stich mit deinem kleinen Finger, einem Ball Tool oder einem Holzlöffelstiel eine kleine Mulde hinein. Lege sie mit etwas Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Blech, backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten und lasse sie dann vollständig abkühlen. Erwärme die Marmelade kurz und fülle sie in eine Dekorierflasche oder in einen Spritz-/Gefrierbeutel. Spritze die Marmelade in die Vertiefungen der Plätzchen, bestreue sie nach Belieben mit süßem Schnee und lasse sie abkühlen. Luftdicht verpackt bleiben die Kekse mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 100 g** Mohn
- 150 g** Butter
- 200 g** Mehl
- 80 g** Puderzucker
- 1** Eigelb
- 1 TL** Vanilleextrakt

FÜLLUNG:

- 150 g** Johannisbeermarmelade (fein)