

MOHNKRINGEL



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Diese Mohnkringel passen perfekt auf deinen Plätzchenteller. Durch den Mohn im Teig fallen sie optisch auf. Zubereitet werden sie ganz unkompliziert mit der Gebäckpresse. 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
10 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 65

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160°C O/U vor.

ZUBEREITUNG

Rühre die Butter mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt cremig und gib das Ei dazu. Füge die restlichen Zutaten für den Teig ebenfalls hinzu und rühre sie kurz ein, bis sich der Teig verbunden hat. Fülle den Teig in eine Spritzgebäckpresse und drücke Plätzchen auf ein, mit Dauerbackfolie belegtes, Lochblech. Alternativ kannst du die Kekse mit einem Spritzbeutel aufspritzen. Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen für 6-8 Minuten. Nimm die Kekse aus dem Ofen, bestreue sie mit Puderzucker und lasse sie abkühlen. Löse sie dann vom Blech und lagere sie luftdicht verpackt, so halten sie sich mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Nach Belieben kannst du die Kekse in der Mitte auch noch mit etwas Marmelade füllen.

ZUTATEN:

- ☐ **175 g** Butter (weich)
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Ei**
- ☐ **175 g** Mehl
- ☐ **75 g** Speisestärke
- ☐ **100 g** Mohn (gemahlen)

ZUM FERTIGSTELLEN:

- ☐ **20 g** Puderzucker