

## Gefüllte Mohnplätzchen

etwa 80 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 2 Wochen haltbar.

#### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier

#### Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter  
125 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus RÖ.)  
1 Pr. Salz  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Mohn Back

#### Füllung:

etwa 150 g rote Konfitüre

#### Guss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker nach und nach mit Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Mohnfüllung abwechselnd in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Tupfen auf das Backblech spritzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3. Füllung:** Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, fest verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Hälfte der Plätzchen auf die Unterseite einen Klecks Konfitüre spritzen, mit dem restlichen Gebäck belegen und leicht andrücken.

**4. Guss:** Kuvertüre grob zerkleinern, bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Eine Seite vom Gebäck hineintauchen, auf Backpapier absetzen und fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 7 g, kJ: 268, kcal: 64