

Gefüllte Mohnplätzchen

Zarte Weihnachtsplätzchen mit Mohn und Konfitüre

etwa 80 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine
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 (250
g)

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:

Butter oder Margarine 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 Mohn-Back 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 Minuten

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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

