







Mohnkränzchen

Feine Mohnplätzchen schmecken nicht nur zu Weihnachten

etwa 100 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. unterrühren. Mehl und Gustin mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Mohn auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, Ringe (Ø 4 cm) auf das Backblech spritzen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 9 Min.

Ringe mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Rührteig:

175 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
175 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
100 g Mohnsamen , gemahlen

Tipps aus der Versuchsküche

- Spritzvorlagen für die Ringe auf die Unterseite des Backpapiers zeichnen.

