

Plätzchen mit Mohnback

Weiche Plätzchen mit Mohn-Back und leichter Vanillenote - köstliche weiche Kekse mit Mohn-Back selber backen.

etwa 40 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine

1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich

Bourbon Vanillezucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

250 g Dr. Oetker Mohn-Back

150 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver

Bourbon-Vanille

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Wie backe ich Mohn-Plätzchen mit Mohn-Back?:

① Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Vanillezucker und Salz hinzufügen und weiter rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Dann Mohn-Back unterrühren. Mehl mit Puddingpulver und Backin mischen und kurz unterrühren.



3 Mohn-Plätzchen formen und backen:

Den Teig halbieren, zu 2 langen Rollen formen und jeweils in 20 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel rollen, auf das Blech setzen und etwas flach drücken. Mohnplätzchen backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 11 Min.

Mohn-Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Mohn-Plätzchen verzieren:

Kuvertüre klein hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Mohn-Plätzchen mit der Kuvertüre besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Mohn-Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

