

Softe Mohn-Plätzchen

Weiche Mohntaler mit Karamellnote

etwa 40 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Rührteig:

100 g weiche Butter oder
Margarine
75 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
250 g Dr. Oetker Mohn-Back
150 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Karamell
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, 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 vorsichtig unterrühren. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen, dabei etwas Abstand lassen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 11 Minuten

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



3 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 Plätzchen mit der Kuvertüre besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

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

