



## Gefüllte Mohnplätzchen

### Description

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine

125 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus 1.)

1 Pr. Salz

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

Fruchtfüllung:

etwa 150 g große Konfitüre

Glasur:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Zubereitung

Vorbereiten

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rührteig zubereiten

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker nach und nach mit Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzugeben, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Mohn-Back abwechselnd in 2 Portionen

kurz auf niedrigster Stufe unterÄ¼hren. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit LochÄ¼lle (Ä¼ 8 mm) fÄ¼llen. Tupfen auf das Backblech spritzen und backen.

Einschub: Mitte  
Backzeit: etwa 12 Min.

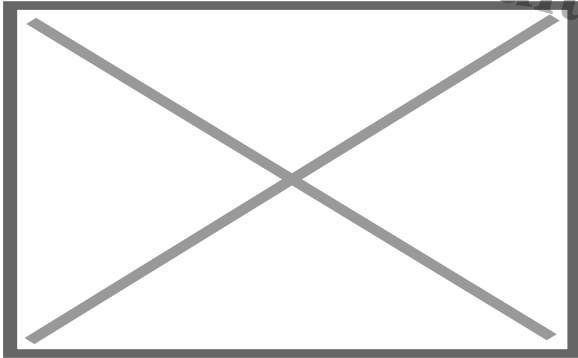
MohnplÄ¼tzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

FruchtfÄ¼llung zubereiten

KonfitÄ¼re durch ein Sieb streichen, in einen kleinen Gefrierbeutel fÄ¼llen, fest verschlieÄ¼en und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die HÄ¼lfte der MohnplÄ¼tzchen auf die Unterseite einen Klecks KonfitÄ¼re spritzen, mit den Ä¼brigen PlÄ¼tzchen belegen und leicht andrÄ¼cken.

Glasur zubereiten

KuvertÄ¼re grob zerkleinern, bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Eine Seite der gefÄ¼llten MohnplÄ¼tzchen hineintauchen, auf Backpapier absetzen und fest werden lassen.



### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

November 17, 2022

### Author

jeanny