

Mohn - Amaretto - Küsse

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 80 Portionen

50	Gramm	Mohn
20		Amarenakirschen (aus dem Glas)
125	Gramm	Weiche Butter
60	Gramm	Puderzucker
1		Ei
1		Esl. Amaretto
150	Gramm	Mehl
1/2		Tel. Backpulver

Anleitung:

Mohn mahlen. Kirschen vierteln. Butter mit Zucker cremig schlagen, Ei und Amaretto dazugeben. Mehl mit backpulver und Mohn unterrühren.

2. Teig in Spritzbeutel mit großer Sterntülle oder Lochtülle füllen. Walnußgroße Häufchen auf das Blech spritzen und je ein Kirschviertel daraufsetzen.

Ofen auf 200°C vorheizen (Umluft 180°C)

Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen