

Gefüllte Mohnplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Mohn, GefülltSpritze

Zutaten für: 80 Plätzchen

ZARTE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN MIT MOHN UND KONFITÜRE

250	Gramm	Butter, weiche
125	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
4	Tropfen	Bittermandelaroma aus dem Röhrchen
1	Prise	Salz
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Mohnback
150	Gramm	Konfitüre, rote
100	Gramm	Kuvertüre, weiße

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Mixer geschmeidig rühren. Gesiebten Puderzucker nach und nach mit Vanillezucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Gesiebtes Mehl und Mohn-Back abwechselnd in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit 8 mm Lochtülle füllen und Tupfen auf das mit Backpapier belegte Backblech spritzen. 10 - 12 Minuten backen. Achtung! Wer relativ kleine Tupfen macht, sollte nach 7 - 8 Minuten nachsehen, damit sie nicht zu dunkel werden!

Das Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung die Konfitüre durch ein Sieb streichen. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit der Konfitüre bestreichen und darauf jeweils ein zweites Plätzchen legen und leicht andrücken.

Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und jeweils eine Seite der Plätzchen hineintauchen. Auf Backpapier fest werden lassen.