

Mohn - Mandel - Häufchen Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 50 Stück

1/8	Ltr.	Milch
1		Vanilleschote; das Mark
1	Teel.	Abger. Zitronenschale
125	Gramm	Frisch gemahlener Mohn
100	Gramm	Rum-Rosinen
2		Eier
1	Prise	Salz
150	Gramm	Honig
1	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Muskatblüte
150	Gramm	Gehackte Mandeln
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
100	Gramm	Buchweizenmehl
1	Teel.	Backpulver
		Backoblaten
		Zum Verzieren: 150 g weiße Kuvertüre

Anleitung:

Milch mit Vanillemark und Zitronenschale aufkochen lassen. Mohn hineingeben und nochmals aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, abkühlen lassen und die Rum-Rosinen untermengen.

Eier mit Salz und Honig schaumig rühren, Gewürze zugeben. Die abgekühlte Mohnmasse untermischen, dann Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls untermengen. Mit einem Teelöffel Häufchen auf die Oblaten setzen und bei 175°C etwa 15 Min. backen.

Mit Kuvertüre die temperiert sein muß überziehen oder überspinnen! Sollte dies Schwierigkeiten bereiten 1 Esl. Palmin flüssig einrühren, dann ist es keine Kuvertüre mehr sondern Fettglasur, etwas besser wie die gekaufte Kuchenglasur. Diese Glasur wird nach dem Auskühlen nicht grau vorausgesetzt die Schokolade ist gut mit dem Pflanzenfett verührt und handwarm.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten