

# Mohn - Ochsenaugen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

## TEIG

---

1		Vanilleschote
330	Gramm	Butter (zimmerwarm)
140	Gramm	Puderzucker
		Salz
		Abgeriebene Schale einer Orange (unbehandelt)
1		Ei
400	Gramm	Mehl
140	Gramm	Mohn (gemahlen)
		Und Mehl zum bearbeiten

## FÜLLUNG

---

200	Gramm	Holunderbeergelee (ich nehme auch manchmal Johannisbeergelee)
2	Essl.	Puderzucker

### Anleitung:

1. ) Für den Teig die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Butter mit Puderzucker, 1 Prise Salz, Orangenschale u. Vanillemark mit den Knethaken des Handrührers zu einer glatten Masse verrühren. Das Ei unterrühren, das Mehl darrübersieben, den Mohn zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und über Nacht kalt stellen.

2. ) Den Teig vierteln und auf einer bemehlten Fläche zu Rollen von ca. 25 cm Länge formen. Die Rollen in 1cm lange Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Bleche mit Backpapier auslegen, die Kugeln draufsetzen und etwas flach drücken. Vertiefungen in die Kugeln drücken und die Plätzchen 30 Minuten kalt stellen.

3. ) Im vorgeheiztem Backofen bei 160 Grad( Umluft 10 Minuten bei 140 Grad ) auf der 2. Einschubleiste von unten 12 Minuten backen. Auf einem Gitter kalt werden lassen.

4. ) Das Gelee unter Rühren erwärmen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und mit dem Gelee füllen.