

Mohn - Preiselbeerplätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

380	Gramm	Mehl
200	Gramm	Puderzucker
125	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Weiches Schweineschmalz
100	Gramm	Mohn
1		Zitrone
1		Vanilleschote; das Mark
1	Teel.	Backpulver

DIE FÜLLUNG

550	Gramm	Preiselbeermarmelade
3	Teel.	Speisestärke
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Mohn fein mahlen. Die Zitronenschale sehr fein abreiben. Butter, Schweineschmalz, Puderzucker und das Vanillemark schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Mohn und die Zitronenschale zügig unterrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und kalt stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche drei bis vier Millimeter dünn ausrollen und Kreise von etwa drei Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei etwa 160 Grad auf der 2. Leiste von unten zehn bis 15 Minuten backen - bei Umluft nur etwa 12 Minuten bei 150 Grad backen.

Die Preiselbeerkonfitüre erhitzen und durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Kurz aufkochen und mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke abbinden. Das ganze auskühlen lassen.

Die eine Hälfte der Mohnplätzchen mit 1,5 Teelöffel Konfitüre bestreichen und die andere Hälfte daraufsetzen und leicht anpressen. Nun jedes Plätzchen mit einem Tupfen der Konfitüre verzieren und mit Puderzucker bestäuben.