

# Mohn - Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 80 Stück

150	Gramm	Mehl Type 405
125	Gramm	Butter - weich
120	Gramm	Mohnback
60	Gramm	Puderzucker
20		Amarena- Kirschen
1		Ei
1		Mandelaroma
1/2	Teel.	Backpulver

## Anleitung:

Backofen auf 180°C Umluft (E-Herd: 200°C) vorheizen. Kirschen vierteln. Butter mit Puderzucker cremig schlagen. Ei und Aroma dazugeben. Mehl, Backpulver und Mohnback unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und walnußgroße Häufchen auf ein Backblech spritzen.

Je ein Kirschstück daraufsetzen und 8-10 Min. backen.

467 kcal / 100g;30 kcal / Stück;6 g / Stück

30 min Zubereitung

10 min Backzeit

fett 31 %