

Gefüllte - Mohnplätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

	Etwas	Fett
		Backpapier
250	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
125	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4	Tropfen	Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus RÖ.)
1	Prise	Salz
300	Gramm	Weizenmehl
1	Pack.	Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)
150	Gramm	Rote Konfitüre; ca.
100	Gramm	Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Anleitung:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

1. Rührteig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker nach und nach mit Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Mohn-Back abwechselnd in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Tupfen auf das Backblech spritzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

2. Füllung Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, fest verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Hälfte der Plätzchen auf die Unterseite einen Klecks Konfitüre spritzen, mit dem restlichen Gebäck belegen und leicht andrücken.

3. Guss Kuvertüre grob zerkleinern, bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Eine Seite vom Gebäck hineintauchen, auf Backpapier absetzen und fest werden lassen.

Gut verschlossen ca 2 Wochen Haltbar.