

Pflaumen - Mohn Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 60 Stueck

300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Pudertzucker
100	Gramm	Butter, weich
		Salz
1		Ei (Gew.-Kl. 3)
80	Gramm	Mohnback (Fertigprodukt)
80	ml	Milch
60	Gramm	Mohn, frisch gemahlen
20	Gramm	Zucker
100	Gramm	Pflaumenmus
1/2	Teel.	Zimt
2	Essl.	Brauner Rum (54 %)
20	Gramm	Haselnuesse, gemahlen
		Mehl, zum Bearbeiten
		Pudertzucker, zum Bestreuen

Anleitung:

1. Mehl und Pudertzucker in eine Schuessel sieben. Butter, 1 Prise Salz, Ei und Mohnback dazugeben und alles zuegig zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

2. Milch mit Mohn und Zucker aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Pflaumenmus, Zimt, Rum und Nuesse einruehren. Unter Ruehren einmal gut durchkochen lassen, dann abkuehlen lassen.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsflaeche 3-4 mm duenn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (5 cm) Plaetzchen ausstechen. Die Haelfte der Plaetzchen mit einem kleinen, runden Ausstecher (2,5 cm) in der Mitte ausstechen. Die Plaetzchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten in ca. 10 Minuten bei 170 Grad hellbraun backen (Gas 1-2, Umluft 8-10 Minuten). Auf den Blechen auskuehlen lassen.

4. Die Plaetzchen duenn mit der Fuellung bestreichen. Die Plaetzchenringe mit Pudertzucker bestreuen und auf die bestrichenen Plaetzchen druecken.

Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus Kuehlzeiten)

Pro Stueck 1 g E, 3 g F, 8 g KH = 61 kcal (257 kJ)