

Mohnkränze - Schlesische

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR CA. 80 STÜCK

| | | |
|-----|--------|---------------------------|
| 100 | Gramm | Mohn |
| 175 | Gramm | Butter |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | Karton | Vanillinzucker |
| 1 | | Ei |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 1 | Schuss | Salz |
| 4 | Essl. | (bis 5) Milch |
| | | Puderzucker zum Bestreuen |

Anleitung:

Mohn mahlen. Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker hinzufügen. Ei untermischen. Mohn mit Mehl und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Nur soviel von der Milch zufügen, daß der Teig spritzfähig ist. Teigmasse in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Kringel von 3,5 cm Durchmesser auf ein Blech mit Backpapier spritzen. 1/2 Stunde kalt stellen. Ofen auf 180°C vorheizen. Plätzchen auf mittlerer Schiene 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben.