

Mohnblumen

ZUTATEN:

- 150 g Butter
- 250 g Mehl
- 70 g brauner Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Eidotter
- 70 g geriebener Mohn
- Powidlmarmelade zum Füllen



ZUBEREITUNG

- Mehl, Zucker und Mohn vermischen und eine Mulde machen. Darin kalte Butter in Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Eidotter zu einem glatten Teig verkneten.
- In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Teig noch einmal gut durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
- Blumen ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 180°C ca. 10 Minuten backen.
- Abkühlen lassen und mit Powidlmarmelade zusammensetzen.