

Weihnachtsrosen

ZUTATEN:

- 250 g Butter
- 350 g Mehl
- 120 g brauner Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Ei
- Zitronenschale



Fülle:

- 1/8 l heißer Bohnenkaffee
- 150 g Walnüsse gerieben
- 150 g Mohn gemahlen
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

- Aus den Teigzutaten rasch einen Mürbteig bereiten und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Fülle mit dem Kochlöffel gut verrühren.
- Den Teig vierteln. 2-3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher in Blumenform mit ca. 4 -5 cm Durchmesser Kekse ausstechen und in ein Muffinblech für kleine Muffins legen.
- Als Alternative können sie auch kleine Konfektmanschetten verwenden.
- In der Mitte ein wenig auf den Boden drücken. Die Fülle mit einem kleinen Löffel in die Mitte geben.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 170° ca. 10 - 15 Minuten backen.
- Danach in der Form etwas überkühlen lassen, ehe man sie herausnimmt.