Nah&Frisch

Maria Pöll | Professional

Mohntaler

Kuchen & Gebäck | Kekse | Österreichisch | Weihnachten | Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Aus allen Zutaten einen Mürbteig bereiten und kühl rasten lassen. Rund ausstechen – die Hälfte davon mit Loch in der Mitte, goldgelb backen und auskühlen lassen. Deckel halb mit Glasur tunken und sofort auf den Keksboden setzen.

Falls Dekor gewünscht wird, diesen in die noch weiche Glasur streuen. Nach trocknen der Glasur mit beliebiger Marmelade füllen und trocknen lassen.

ZUTATEN

- 280 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 40 g Mohn gemahlen
- Zimt
- Zitronenschale
- 1 Dotter
- Zartbitterglasur
- Marmelade nach Belieben
- Dekor