



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 25 dag Butter
- 9 dag Staubzucker
- 1 Stk. Eidotter
- 1 Stk. Ei
- 1 EL Vanillezucker
- 10 dag geriebene Haselnüsse
- 8 dag gemahlener Mohn
- 25 dag Mehl
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- kandierte Kirschen

Mein persönlicher Tipp

Die kandierte Kirschen können auch weggelassen werden.



Sonja Ratz

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Klagenfurt

Mohnkekse



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und 30 Minuten kühl rasten lassen.
- o Eine Rolle formen, Stücke abschneiden und mit den Händen kleine Kugeln formen, eine viertelte kandierte Kirsche auf die Kugeln setzen, etwas flach drücken und bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

