



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

300 g	Mehl
200 g	Butter
100 g	Staubzucker
2 Stk.	Eier
	Zitronenschalen, unbehandelt
1 Prise	Salz
300 g	gemahlener Mohn
250 g	Milch
100 g	Honig
100 g	Kristallzucker
100 g	Powidl
	Rum (38 %)
	Zimt, gemahlen
	Vanillezucker
	Erdbeermarmelade
	Kokossette

Mein persönlicher Tipp

Die Zubereitung des Mürbteiges geht rascher, wenn die Butter mit der groben Seite des Reibeisens zerkleinert wird.:

Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Quellen:

- Andrea Plohovits: *LFI Kurs mit der Konditormeisterin*

Mohntaler

Zubereitung

Mürbteig

- Zutaten: 300 g Mehl, 200 g Butter, 100 g Staubzucker, 2 Dotter, Zitrone (Abrieb), 1 EL Vanillezucker, 1 Prise Salz
- Alle trockenen Zutaten vermischen und mit Butter und Dotter rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- In Klarsichtfolie eingewickelt mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Mohnfülle

- Zutaten: 250 g Milch, 100 g Honig, 100 g Kristallzucker, 300 g Mohn gerieben, 100 g Powidl, Rum, Zimt, Zitrone, Vanillezucker, Erdbeermarmelade passiert, Kokosraspeln
- Für die Milch und Kristallzucker aufkochen lassen.
- Den gequetschten (gemahlenden) Mohn hinzufügen und am Feuer gut durchrühren.
- Die Masse überkühlen lassen und die Geschmackszutaten nach Belieben einrühren.

Fertigstellen

- Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm stark ausrollen und Scheiben (Durchmesser 4 cm) ausstechen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 Minuten hell backen.
- Die Mohnfülle mit Hilfe eines Dressiersackes mit glatter Tülle (Nr. 6) auf die Hälfte der ausgekühlten Scheiben dressieren und mit den restlichen Mürbteigscheiben abdecken.
- Danach seitlich mit passierter Erdbeermarmelade bestreichen und in den Kokosraspeln rollen.

