



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
	Kokosette

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:

Mohntaler



Foto: Andrea Plohovits - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Mürbteig

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

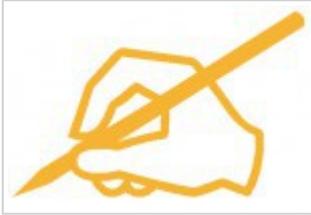
Mohnfülle

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

Fertigstellen

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





Andrea Plohovits: *LFI Kurs mit der Konditormeisterin*