

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

Mohntaler



Foto: Andrea Plohovits - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Andrea Plohovits: *LFI Kurs mit der
Konditormeisterin*