

Mohnplätzchen



- 60g Mohn
- 125g Butter
- 80g Zucker
- 175g Mehl
- 1El Speisestärke
- 1 Ei
- 1 Fl. Orangenaroma
- 1 Tl Backpulver
- 1 El Orangenlikör/Orangensaft

Guss

Zartbitter Kuvertüre

Gehackten Mürbteig auf der Arbeitsplatte oder Brett herstellen, dazu alle Zutaten zu einem Mürbteig mit der Hand kneten. Evtl. noch etwas Mehl dazu geben. Mürbteig über Nacht kaltstellen. Zum Ausstechen der Plätzchen etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben, dann den Teig auf zwei Etappen ca. 3-4mm dick mit dem Nudelholz auswellen und mit beliebigen Ausstechern ausstechen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech legen und die ausgestochene Plätzchen nochmal kurz kaltstellen.

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen

Plätzchen bei 160°C Umluft 8 - 10 Minuten hellgelb backen.

Wahlweise die erkalteten Plätzchen zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.