




Ab-Druckte

ca. 30 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 30 Min.



Zutaten:

Kartoffelteilig:

550 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
200 g kalte Butter
500 g gekochte, passierte
Kartoffeln (am Vortag gekocht)
2 Eier (Größe M)
200 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale oder
1/2 Fläschchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone

Füllung:

¼ l Milch
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 EL Honig
350 g geriebener Mohn
50 g Powidl
Rum
Zimt
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
oder 1/2 Fläschchen Dr. Oetker
Aroma Zitrone

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
Milch

Kartoffelteilig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten.

1 Füllung:

Für die Füllung Milch mit Zucker und Vanille Zucker aufkochen und unter Rühren Honig und Mohn unterrühren. Die übrigen Zutaten der Reihe nach unterrühren, vom Herd nehmen und erkalten lassen. Den Teig in drei Teile teilen. Jeden Teil dünn ausrollen (ca. 30 x 40 cm), mit der Füllung gleichmäßig bestreichen und von beiden Längsseiten zur Mitte einrollen. Mit einem Kochlöffelstiel 5 cm breite Stücke abdrücken.

2 Zum Bestreichen:

Ei mit Milch versprudeln und die Teigstücke damit bestreichen. Die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gebäck kann man wunderbar auf Vorrat einfrieren.

