

Mohn-Spritzgebäck

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spritz-Linzerteig:

- 100 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 80 g geriebener Mohn
- 1 Dr. Oetker Vanilleschote
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 180 g glattes Mehl
- ½ KL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

- 100 g Sauerkirschmarmelade
- 2 EL Wasser

Wie macht man Mohn-Spritzgebäck?:

1 Spritz-Linzerteig für Spritzgebäck:

Für den Teig Butter mit Zucker, Mohn, Mark der aufgeschnittenen Vanilleschote, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren.

- 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen und mit etwas Abstand als Kringel auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Mit einem Kochlöffelstiel Vertiefungen in die Mitte drücken. Das Spritzgebäck ca. 2 Std. kalt stellen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 11 Minuten

3 Füllung für Spritzgebäck:

Marmelade mit Wasser aufkochen und in die Vertiefungen des erkalteten Spritzgebäcks füllen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mohn kann bei diesem Rezept durch Nüsse ersetzt werden.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33