

Mohnaugen

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

200 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
3 EL Mohnsamen (nicht gemahlen)
100 g Zucker
1 Prise Salz
75 ml Milch (5 - 6 EL)
100 ml Speiseöl

Füllung:

100 g kochend heiße Marmelade
nach Wahl

1 Spezial-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem weichen Teig verkneten.

2 Mit einem Kaffeelöffel Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einem Kochlöffelstiel Vertiefungen in die Häufchen drücken, dabei den Kochlöffelstiel immer anfeuchten.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Die Marmelade auf die Vertiefungen der Kekse aufteilen und erkalten lassen.