

Mohnbussis

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Windmasse:

- 2 Eiklar (Größe M)
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
- Zucker
- 100 g gesiebter Staubzucker
- 50 g Mohn ganz (nicht gemahlen)
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 1 EL Maisstärke

1 Windmasse:

Eiklar mit Vanille-Zucker und Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mohn mit Orangenschale und Stärke vermischen und kurz unterrühren.

2 Mithilfe von zwei Kaffeelöffeln Teighäufchen 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. 18 Minuten

3 Die Mohnbussis in einem Spalt geöffneten und abgeschalteten Rohr über Nacht trocknen lassen.