

# Mohnkipferln

ca. 60 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g gesiebtes glattes Mehl  
200 g weiche Butter  
100 g gemahlener Mohn  
70 g gesiebter Staubzucker  
1 Dotter (Größe M)  
1 Prise Salz

### Zum Bestreuen:

150 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

## 1 Mürbteig:

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig halbieren. Jede Hälfte zu einer 2 cm dicken Rolle formen. Jede Rolle in 30 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu bleistift-dicken Rollen formen. Die Rollen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu Kipferln formen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

## 3 Zum Bestreuen:

Staubzucker und Vanillin-Zucker vermischen und die noch warmen Kipferln damit bestreuen.