

Mohnsterne

ca. 70 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mohn-Mürbteig:

250 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
125 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
80 g gemahlener Mohn
100 g geriebene Mandeln
125 g weiche Butter
2 EL Milch

Zum Füllen:

ca. 100 g passierte Ribiselmarmelade
ca. 100 g passierte
Marillenmarmelade
ca. 100 g passierte
Heidelbeermarmelade

1 Mohn-Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Teig ausrollen und ausstechen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne (6 cm Ø) ausstechen. Mit einem kleineren Stern-Ausstecher aus der Hälfte der Kekse die Mitte ausstechen, so dass Rahmen entstehen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 7 Minuten

3 Kekse füllen:

Die erkalteten Kekse mit den Marmeladen zusammensetzen und leicht andrücken.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Besprenkeln Sie die Kekse mit etwas flüssiger Dr. Oetker Weiße Schoko-Geschmack- Glasur.
- In gut schließenden Dosen sind die Mohnsterne ca. 4 Wochen haltbar.



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