

# Wiener Lieblinge

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
200 g weiche Butter  
250 g Speisetopfen (10 %)  
1 Dotter (Größe M)  
50 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Füllung:

¼ l Milch  
Zimt  
80 g Zucker  
½ Röhrenchen Dr. Oetker Aroma Rum  
50 g Rosinen  
200 g gemahlener Mohn

### Zum Bestreuen und Verzieren:

gesiebter Staubzucker  
kandierte Kirschen

## 1 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. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

## 2 Füllung:

Für die Füllung Milch mit Zimt, Zucker, Aroma und Rosinen aufkochen. Den Mohn dazugeben und kurz durchrösten. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

## 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick rechteckig ausrollen und die erkalte Füllung aufstreichen. Den Teig einrollen und ca. 1 Std. tiefkühlen.

Die Teigrolle in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**



④ **Zum Bestreuen und Verzieren:**

Die noch warmen Lieblinge mit Staubzucker leicht bestreuen und mit halbierten Kirschen verzieren.

