

Mohnblumen mit Nougattupfen

Gebäck » Kekse

Zutaten (40 Stück)

- » 150g Butter/Margarine
- » 50g Puderzucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Eigelb
- » 50g Mohn
- » 150g Mehl
- » 1TL abger. Zitronenschale
- » 150g Schokolade (Vollmilch)
- » 50g Nussnougat

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Butter mit Puderzucker, Vanillinzucker und Eigelb mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 1EL Mohn beiseite stellen. Den Rest mit Mehl und Zitronenschale mischen, kurz unter die Butter-Zucker-Ei-Masse rühren.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. In ausreichendem Abstand die Masse in Rosetten darauf spritzen.

3. Plätzchen im Ofen je Blech in etwa 12min goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

4. Die Schokolade schmelzen. Plätzchen mit der Unterseite hineintauchen, so dass ein Rand entsteht. Auf Backpapier trocknen lassen.

5. Plätzchen vom Papier ablösen. Nussnougat in einen kleinen Gefrierbeutel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden. Nougattupfen auf die Plätzchen spritzen, mit restlichem Mohn bestreuen.

Nährwerte: 80kcal/E1g/F5g/KH7g pro Stück

angelegt am: 20.07.2003

Rezept-Nr: 491

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke