

Mohnplätzchen mit Brombeergeleefüllung von Tabea

Dobler

Mengen für 10 Personen

Quelle: ninas-kleiner-food-blog.de

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Ausrüstung: Sieb, Backblech, Backtrennpapier

125 g Mohn (gemahlen)	
6 cl Milch	Milch erhitzen und damit gemahlener Mohn übergießen, vermengen. 15 Minuten quellen lassen
25 g Butter	
30 g Zucker	
1.0 Stück Eier	weiche Butter, Zucker und Ei zur Mohnmasse dazugeben und unterrühren.
170 g Konfitüre	Füllen: Brombeergelee durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Jeweils auf die flache Seite eines Plätzchens einen Klecks Gelee spritzen und ein zweites Plätzchen mit der flachen Seite daraufsetzen und etwas andrücken. Beiseite legen und gegebenenfalls über Nacht den Gelee etwas fest werden lassen.
250 g Kuchenglasur weiss	weisse Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die gefüllten Mohnplätzchen zur Hälfte in die Glasur tauchen, dann auf ein em Backpapier trocknen lassen.
250 g Butter	weiche Butter schaumig schlagen
125 g Puderzucker	
1.0 Stück Vanilleschote	1 TL gemahlener Vanille
* 1.0 Prise Salz	Puderzucker, gemahlener Vanille und Salz (0.04g=1Prise) mischen und nach und nach unterrühren.
300 g Mehl	Im Wechsel mit der Mohnmasse ebenfalls unterrühren

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g