Mohn-Hanf-Busserl

Die Mohn-Hanf-Busserl sind ein raffiniertes Weihnachskekse Rezept. Die glutenfreie Rezept Idee wurde von der Ölmühle Fandler zur Verfügung gestellt.

Verfasser: HimmelhochTeam

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

3 Stk.	Eiweiß
170 g	Birkenzucker
1 Messerspitze	Bourbon Vanille
100 g	Blaumohn, gemahlen
50 g	Hanfmehl
	Saft und Schale einer Zitrone
1 Prise	Salz
300 g	Preiselbeermarmelade
	Staubzucker

Zubereitung

1. Probiere doch mal unsere **Mohn-Hanf-Busserl** aus! Um loszulegen, heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor. Nun schlägst du das Eiweiß mit Zucker, Zitronensaft und einer Prise Salz schaumig und mischst dann den gemahlenen Mohn, das Hanfmehl und die geriebene Zitronenschale unter. Die Mohn-Hanf-Mischung gibst du in einen Spritzbeutel und spritzt Busserl auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche.

2. Anschließend kommen die Busserl nacheinander für 20 Minuten in das heiße Backrohr, bis sie fertig gebacken sind. Lass sie danach auskühlen. Wenn sie komplett ausgekühlt sind, streichst du jeweils ½ TL Marmelade auf die Hälfte der Busserl und klebst sie mit einem zweiten Busserl aneinander. Zum Abschluss bestreust du alles mit Staubzucker und voilà, deine Mohn-Hanf-Busserl sind fertig zum Genießen!

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp