Mohn-Spritzgebäck

Das Mohn-Spritzgebäck ist eine köstliche Weihnachtsbäckerei. Gefüllt mit Marmelade und an der Unterseite in Schokolade getunkt begeistern die hübsche, kleine Mohnkringel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

175 g	Butter (weiche zimmerwarm)
70 g	Staubzucker
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Vanilleschote
250 g	Weizenmehl, glatt
80 g	Mohn (gerieben)
1 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
100 g	Ribiselmarmelade (Sauerkirsche o. Himbeere)
1 EL	Wasser
	Schokolade (geschmolzene)

Zubereitung

1. So gelingt das **Mohn-Spritzgebäck**, zuerst die weiche Butter gemeinsam mit Staubzucker und Ei mit dem Mixer schaumig aufschlagen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark vorsichtig herauskratzen. Anschließend Mehl, Vanillemark, Mohn und frisch abgeriebene Zitronenschale zur Buttermasse geben. Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine Kringel mit etwas Abstand aufspritzen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mohn-Spritzgebäck je nach Größe etwa 12 Minuten backen. Die Kekse anschließend aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

3. Für die Füllung die Marmelade mit etwas Wasser in einem kleinen Topf erwärmen und glatt

rühren. Die Marmelade vorsichtig in die Vertiefungen der ausgekühlten Mohnkringel füllen.

4. Zum Schluss die **Schokolade** über einem Wasserbad schmelzen. Die Unterseite der Kekse in die flüssige Schokolade tauchen und auf Backpapier vollständig fest werden lassen. Danach das fertige Mohn-Spritzgebäck in einer Keksdose aufbewahren.

Tipp

In einer hübschen Weihnachtsdose verpackt, eignet es sich das Mohn-Spritzgebäck auch wunderbar als selbst gemachtes Geschenk oder Mitbringsel aus deiner Küche.