Mohnkekse mit Powidl-Füllung

Das Rezept von den Mohnkeksen mit Powidl-Füllung ist eine schmackhafte und winterliche Kombination, die auf keinem Keks-Teller fehlen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für die Mohnkekse

200 g	Butter (kalt)
120 g	Staubzucker
1 Stk.	Eiweiß (Größe M)
1 Packung	Vanillezucker
350 g	Mehl
100 g	Mohn (gemahlen)

Für die Füllung

Nach Belieben	Powidl

Für die Dekoration

Nach Belieben	weiße Kuvertüre
Nach Belieben	Mohn (gemahlen)

Zubereitung

1. Für die **Mohnkekse mit Powidl-Füllung** die Butter, den Staubzucker, das Eiweiß und den Vanillezucker in eine Schüssel geben, und verrühren.

2. Dann das Mehl und den Mohn hinzufügen und alles miteinander gut verkneten.

3. Danach den Teig in ein Stück Klarsichtfolie wickeln und für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

4. Jetzt den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 2-5 mm) und mit einem beliebigen Ausstechförmchen (hier rund mit einem Durchmesser von ca. 5 cm) Kekse ausstechen. Parallel den Backofen auf ca. 160 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Die Rohlinge nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

6. Nun die Hälfte der Kekse nach Belieben mit etwas Powidl bestreichen und zur Seite legen.

7. Dann für die andere Hälfte die weiße Kuvertüre temperieren, die Kekse einseitig schokolieren, noch im feuchten Zustand mit etwas gemahlenem Mohn bestreuen, auf einem Stück Backpapier ablegen und trocknen lassen.

8. Letztendlich den Powidl-Keks mit einem Schoko-Keks zusammensetzen und leicht zusammendrücken. Die gefüllten Mohnkekse am besten in einer Keksdose, kühl aufbewahren. Die Menge ergibt ca. 25 Stück.

Tipp

Wem die weiße Schokoladenglasur von den Mohnkeksen etwas zu dickflüssig ist, kann der Kuvertüre, beim Temperieren, ein kleines Stück Kokosfett hinzufügen. Dadurch wird die Schokolade etwas flüssiger und tropft besser ab.