



Mohn-Kirsch-Plätzchen



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten

100 g weiche Butter
1 Vanilleschote
70 g Rohrzucker
1 Msp. Orangenschale
100 g Mohnback
2 Eier
½ TL Backpulver
170 g Mehl
80 g Kirschmarmelade



Zubereitung

Butter in einer Schüssel cremig rühren. Vanilleschote längs halbieren, Mark herausstreichen und mit Zucker, Orangenabrieb, Mohnback und Eier zur Butter geben und cremig rühren.

Backpulver und Mehl vermengen und unter die Masse mischen, wenn der Teig zäh wird, etwas Milch zugeben. Ca. 30 Minuten abgedeckt kaltstellen.

Auf ein Backblech gezackte Tupfer spritzen und Marmelade darauf geben.
Ca. 30 Minuten kaltstellen.

Tipp: Marmelade in einen kleinen Gefrierbeutel geben und in einer Ecke ein ganz kleines Loch schneiden.

Gutes Gelingen wünscht Milena Winkler!