



## 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!*