



Zutaten:

500 g glattes Mehl
300 g gekochte passierte Kartoffeln
250 g Butter
2 Eier
2 EL Obers
1 Pkg. Backpulver

Für die Fülle:

200 g geriebener Mohn
150 g Zucker oder Honig
100 g Butter
Vanillezucker, Zimt, Rum, etwas Milch



Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zusammenfügen und zu einem Mürbteig verarbeiten.

Für die Fülle alle Zutaten vermengen und rasten lassen.

Den Teig in kleine Stücke teilen, etwas flach drücken, mit der Mohnfülle füllen, zu Knöderln formen und flach drücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei 200°C etwa 15 Minuten backen.

Viel Freude beim Ausprobieren wünscht Ihnen Karl Reitbauer