

Mohnplätzchen mit Brombeergeleefüllung von Tabea

Dobler

Mengen für 10 Personen

Quelle: ninas-kleiner-food-blog.de

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Ausrüstung: Sieb, Backtrennpapier, Backblech

125 g Mohn (gemahlen)	
6 cl Milch	Milch erhitzen und damit gemahlener Mohn übergießen, vermengen. 15 Minuten quellen lassen
25 g Butter	
30 g Zucker	
1.0 Stück Eier	weiche Butter, Zucker und Ei zur Mohnmasse dazugeben und unterrühren.
250 g Butter	weiche Butter schaumig schlagen
125 g Puderzucker	
1.0 Stück Vanilleschote	1 TL gemahlener Vanille
* 1.0 Prise Salz	Puderzucker, gemahlener Vanille und Salz (0.04g=1Prise) mischen und nach und nach unterrühren.
300 g Mehl	Im Wechsel mit der Mohnmasse ebenfalls unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Tupfen etwa im Durchmesser eines 1 bis 2-Euro-Stücks spritzen. Die Plätzchen laufen nur ein wenig auseinander, so dass Ihr nicht allzuviel Platz zwischen den Tupfen lassen braucht. Der Plätzchenteig ist ziemlich fest und Ihr braucht etwas Kraft und Ausdauer für die Tupfen. Durch die Körperwärme wird der Teig im Spritzbeutel allerdings weicher und mit der Zeit geht es immer besser :-) Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft (Ihr könnt also auch mehrere Bleche gleichzeitig backen) für ca. 12 Minuten backend, herausnehmen und komplett auskühlen lassen.
170 g Konfitüre	Füllen: Brombeergelee durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Jeweils auf die flache Seite eines Plätzchens einen Klecks Gelee spritzen und ein zweites Plätzchen mit der flachen Seite daraufsetzen und etwas andrücken. Beiseite legen und gegebenenfalls über Nacht den Gelee etwas fest werden lassen.
250 g Kuchenglasur weiss	weisse Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die gefüllten Mohnplätzchen zur Hälfte in die Glasur tauchen, dann auf ein em Backpapier trocknen lassen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g