Rezept

Mohnplätzchen

Ein Rezept von Mohnplätzchen, am 27.04.2024

Zutaten

1 EL	geschroteter Leinsamen
100 g	Margarine
	Salz
1 TL	Backpulver
50 g	brauner Rohrzucker
	Mark von ½ Vanilleschote
200 g	Mehl
30 g	Dampfmohn (gemahlener Mohn; aus dem Bioladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 89 kcal

Zubereitung

1. Leinsamen in einer Tasse mit 3 EL kochendem Wasser übergießen und 10 Min. quellen lassen. Zucker, Margarine, Vanillemark und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. schaumig rühren. Anschließend den Leinsamen unterrühren.

2. Mehl, Backpulver und Mohn mischen und unter die Margarine-Zucker-Mischung rühren, bis ein krümeliger Teig entstanden ist. Daraus zwei etwa 20 cm lange und 4 cm dicke Rollen formen, jeweils in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 20-25 Min. goldgelb backen, herausnehmen und auf einem Küchengitter abkühlen lassen.