

Rezept

Gestreifte Mohnecken

Ein Rezept von Gestreifte Mohnecken, am 01.06.2023

Zutaten

150 g Mehl	100 g kalte Butter
80 g Zucker	1 Ei
50 g gemahlener Mohn (Fertigprodukt)	1 Eiweiß

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Butter in Flöckchen, Zucker und Ei auf eine Arbeitsfläche häufen. Alles mit einem großen Messer möglichst fein hacken. Die Hälfte davon rasch zu einem hellen Mübeteig verkneten.
2. Den Mohn zur anderen Hälfte der gehackten Zutaten geben und zu einem dunklen Teig verkneten. Den hellen und dunklen Teig jeweils zu einem ca. 3 mm dicken Rechteck (ca. 12 × 35 cm) ausrollen.
3. Ein Teigrechteck gleichmäßig dünn mit etwas Eiweiß bestreichen und das zweite Teigrechteck darauflegen. Diese Teigplatte längs in ca. 3 cm breite Streifen schneiden, jeden Streifen wieder dünn mit Eiweiß bestreichen und aufeinandersetzen, sodass ein hoher ca. 3 cm breiter Streifen entsteht. Vorsichtig in Alufolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die gestapelten Teigstreifen quer in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Die Mohnecken herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.