

Rezept

Mohn-Amaretto-Küsse

Ein Rezept von Mohn-Amaretto-Küsse, am 09.06.2026

Zutaten

50 g Mohn	20 Amarenakirschen (Glas)
125 g weiche Butter	60 g Puderzucker
1 Ei	1 EL Amaretto
150 g Mehl	1/2 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 80 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Mohn mahlen. Kirschen vierteln. Butter mit Zucker cremig schlagen, Ei und Amaretto dazugeben. Mehl mit Backpulver und Mohn unterrühren.
-
2. Teig in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Walnussgroße Häufchen auf das Blech spritzen und je ein Kirschiertel darauf setzen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.