

Rezept

Mohn-Mandel-Schiffchen

Ein Rezept von Mohn-Mandel-Schiffchen, am 25.03.2023

Zutaten

200 g Mehl	75 g Zucker
¼ TL Salz	1 Ei
100 g kalte Butter	70 g Mohn
50 geschälte Mandeln	4 EL Karamellsauce (Fertigprodukt)
2 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei, Butter und Mohn rasch einen Teig kneten.
2. Aus dem Teig etwa 50 Kugeln formen. Die Mandeln mit der Karamellsauce mischen. Die Teigkugeln einschneiden, aber nicht durchschneiden. Je 1 Karamellmandel in den Einschnitt stecken und den Teig darum herum zu einem Schiffchen formen. Auf das Backpapier setzen. Die Kekse im Backofen (Mitte) in 10 Min. goldbraun backen.
3. Die Butter schmelzen, auf die Mandelschiffchen streichen. Die Kekse auf einem Rost abkühlen lassen.