

Rezept

Mohn-Mandel-Schiffchen

Ein Rezept von Mohn-Mandel-Schiffchen, am 24.05.2025

Zutaten

200 g Mehl 75 g Zucker

1/4 TL Salz

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.