

Rezept

## Mohn-Preiselbeer-Küsschen

Ein Rezept von Mohn-Preiselbeer-Küsschen, am 28.05.2026

### Zutaten

<b>150 g</b> Marzipanrohmasse	<b>200 g</b> Mehl
<b>75 g</b> Zucker	¼ TL Salz
<b>1</b> Ei	<b>100 g</b> kalte Butter
<b>50 g</b> gemahlener Mohn	<b>200 g</b> Preiselbeeren aus dem Glas

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

### Zubereitung

1. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei, Butter und Mohn einen Teig kneten. Mit Marzipan locker verkneten. Aus dem Teig Rollen von etwa 3 cm Ø formen, 2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf das Backpapier setzen.
3. Mit dem Finger eine Vertiefung in die Scheiben drücken und je 1 Klecks Preiselbeeren hineinsetzen. Die Küsschen im Backofen (Mitte) 12 Min. backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.