Rezept

Mohn-Preiselbeer-Küsschen

Ein Rezept von Mohn-Preiselbeer-Küsschen, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	Marzipanrohmasse
75 g	Zucker
1	Ei
50 g	gemahlener Mohn
200 g	Mehl
	¼ TL Salz
100 g	kalte Butter
200 g	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.