

Rezept

## Zitronen-Mohn Rollenplätzchen

Ein Rezept von Zitronen-Mohn Rollenplätzchen, am 28.06.2026

### Zutaten

- 200 g Rollenkeks-Grundteig
- 2 Zitronen (Abrieb)
- 250 g Backfertige Mohnfüllung

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 20 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Zitronenschale und Mohnback mischen.

---

2. Teig auf Frischhaltefolie in einem Rechteck von 10x20cm ausrollen. Die Mohnzitronenmasse auf die Rolle streichen, dabei unten ca. 3cm Rand lassen und das Ganze zum Rand hin mit Hilfe der Folie einrollen (die Folie aber selbst nicht mit einrollen).

---

3. Mit der Folie umrollt für 20 Minuten ins Tiefkühlfach. Danach auswickeln, in Scheiben schneiden und die Plätzchen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten im Ofen backen.