

## Mohnkekse

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



Restliche Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Eine 2-2,5 cm dicke Rolle daraus formen und ca. 2 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teigrolle in ca. 1 cm dicke Plätzchen schneiden und auf dem Backblech mit etwas Abstand zueinander verteilen. Im heißen Ofen Plätzchen ca. 13 Minuten backen und auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Deko weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Plätzchen mit Mohn und Schokolade dekorieren.

### Zutaten für 45 Stück

130 g weiche Butter  
100 g Zucker  
200 g Mehl  
100 g Mohnmasse  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Teelöffel Backpulver  
2 Esslöffel Milch  
1 Prise(n) Salz

### Für die Deko

100 g Weiße Schokolade  
Mohn

Stell dir vor, du fährst auf einer Landstraße, lässt deinen Blick schweifen und entdeckst dabei ein ganzes Feld voll herrlich knuspriger Mohnkekse. Gut, als bekennendes Krümelmonster ist das jetzt meine Traumvorstellung, aber was nicht ist, kann ja noch werden. Zumindest kannst du dir mit diesem einfachen Rezept ruckzuck dein eigenes Mohnkeksfeld backen. Probier es gleich aus.

- 1 -

Butter mit Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.