



BioGourmet

Zutaten für 50 Stück:

175 g Mehl (Typ 550)
½ TI Backpulver
100 g weiche Butter
75 g Feinzucker
100 g Blaumohn von BioGourmet
1 Vanilleschote
Abrieb einer Bio-Zitrone
Salz
2 Eier
Außerdem
100 g Sauerkirsch-Konfitüre
Spritzbeutel (mit großer Sterntülle)

Mohn-Spritzgebäck

Spritzgebäck ist ein Klassiker zur Weihnachtszeit. In diesem Rezept wird zusätzlich Mohn unter den Teig gehoben und die Plätzchen mit Kirschkonfitüre verziert.

Zubereitung

Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Mehl mit Backpulver mischen. Butter mit Zucker, Mohn, Vanillemark, Zitronenschale sowie 1 Prise Salz schaumig schlagen, dann nach und nach Eier und zuletzt die Mehlmischung unterrühren.

Den Teig in den Spritzbeutel füllen und als Kringel auf die Backbleche spritzen, dabei Abstand zueinander lassen. Mit einem Holzlöffelstiel kleine Mulden in die Mitte der Kekse drücken.

Die Backbleche 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Auf mittlerer Schiene jeweils 10–12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann mit je einem halben Teelöffel Konfitüre füllen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte