

Mohn-Preiselbeerplätzchen

Zutaten:

Für den Teig:

380 Gramm Mehl

200 Gramm Puderzucker

125 Gramm weiche Butter

125 Gramm weiches Schweineschmalz

100 Gramm Mohn

1 Zitrone

Mark von einer Vanilleschote

1 Teelöffel Backpulver

Die Füllung:

550 Gramm Preiselbeermarmelade

3 Teelöffel Speisestärke

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mohn fein mahlen. Die Zitronenschale sehr fein abreiben. Butter, Schweineschmalz, Puderzucker und das Vanillemark schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Mohn und die Zitronenschale z@¼gig unterrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und kalt stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche drei bis vier Millimeter dünn ausrollen und Kreise von etwa drei Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die Plätzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei etwa 160 Grad auf der 2. Leiste von unten zehn bis 15 Minuten backen - bei Umlauf nur etwa 12 Minuten bei 150 Grad backen.

Die Preiselbeerkonfitüre erhitzen und durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Kurz aufkochen und mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke abbinden. Das ganze auskühlen lassen.

Die eine Hälfte der Mohnplätzchen mit 1,5 Teelöffel Konfitüre bestreichen und die andere Hälfte daraufsetzen und leicht anpressen. Nun jedes Plätzchen mit einem Tupfen der Konfitüre verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/mohn-preiselbeerplaetzchen>