



Mohnblumen



Zutaten (für 1 - 2 Bleche)

300 g weiche Butter
70 g Puderzucker
2 Eigelb
etwas fein geriebene Zitronenschale
3 TL Vanillezucker
280 g Mehl
60 g gemahlener Mohn

Ausserdem:

Nougat zum Füllen
dunkle Kuvertüre



Zubereitungszeit
35 Minuten



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Weiche Butter, Zucker, Eigelb und Geschmackszutaten schaumig rühren, dann Mehl und Mohn kurz unterrühren.
2. Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und kleine Tuffs auf das Backpapier spritzen.
3. Bei mittlerer Hitze hellgelb backen.
4. Je zwei Plätzchen mit reichlich Nougat zusammenkleben und kühlen lassen.
5. Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen zur Hälfte eintunken.