

HIMBEER-MOHNPLäTZCHEN

Zutaten:

Für ca. 50 Stück:

260 g weiche Butter
140 g Zucker
Mark von 2 Vanilleschoten
2 Eier
1 Prise Salz
300 g Mehl
80 g Dampfmohn,gemahlen
8 EL Milch

Zum Garnieren:
200 g Himbeer-Konfitüre
150 g weiße Kuvertüre
4 EL gefriergetrocknete Himbeeren, zerbröselt

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker und Vanilleschotenmark cremig aufschlagen. Die Eier hinzufügen und glatt rühren. Salz, Mehl und Mohn vermengen, abwechselnd mit der Milch hinzufügen und verrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 10 mm Ø) füllen. Mit Abstand zu ca. 4 cm großen

Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Mit einem, mit kaltem Wasser benetzten, Löffel etwas flach drücken. Ca. 12 Minuten backen – bis sich der Boden langsam braun färbt.

Die Konfitüre durch ein Passiersieb streichen und das aufgefangene Gelee in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen. Die Konfitüre mit etwas Abstand vom Rand auf die Hälfte der Plätzchen füllen, ein zweites Plätzchen aufsetzen und vorsichtig andrücken.

Die Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen halbseitig eintauchen. Auf ein Backpapier

legen und anschließend etwas Himbeercrunch darüber geben.

Tipp: Schmeckt auch himmlisch mit Zartbitter-Kuvertüre.