Weihnachtsbacken Rezepte

Schlesische Mohnkränze

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für ca. 80 Stück

100 g	Mohn	250 g	Mehl
175 g	Butter	1 Spritzer	Salz
100 g	Zucker	4 Essl.	(bis 5) Milch
1 Becher	Vanillinzucker		Puderzucker zum
1	Ei		Bestreuen

Mohn mahlen. Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker hinzufügen.

Ei unterrühren. Mohn mit Mehl und Salz dazugeben und alles zu einem glatten

Teig verrühren. Nur soviel von der Milch zufügen, dass der Teig spritzfähig ist. Teigmasse in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Kringel von 3,5 cm Durchmesser auf ein Blech mit Backpapier spritzen. 1/2 Stunde kalt stellen. Ofen auf 180°C vorheizen. Plätzchen auf mittlerer Schiene 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben.