



Mohngipfel

Weihnachtsplätzchen

ERGIBT: CA. 40 STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

BACKZEIT: CA. 20-30MIN.

ZUTATEN

Für den Teig:
110g Butter, weich
125g Frischkäse
40g Zucker
1/2 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
2 Prisen Zimt
150g Mehl (evtl. etwas mehr)

Mohn Füllung:
40ml Milch
15g Butter, weich
30g Zucker
30g Mohn, gemahlen

1 Eiweiss, zum bestreichen
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit dem Frischkäse vermischen, cremig rühren. Zucker, Vanille, Salz dazu mischen. Zum Schluss das Mehl begeben, glatt rühren, der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben aber darf noch leicht feucht sein. Den Teig in vier Stücke teilen und flach drücken, jeweils in Frischhaltefolie einpacken und für mind. 60min. kühl stellen.
2. Für die Füllung, in einem Topf die Milch zum kochen bringen, Topf vom Herd ziehen, die Butter darin schmelzen lassen. Zucker dazugeben und auflösen. Den Mohn in einem Mörser mahlen oder bereits gemahlener aus dem Supermarkt verwenden. Den Mohn ebenfalls dazu geben.
3. Heize den **Ofen auf 175° C O/U vor**. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Jeweils einen Teig nach dem anderen rund ausrollen, (der Kreis sollte ca. einen Durchmesser von 23cm haben).
4. Ein Viertel der Mohnfüllung darüber verteilen. Mit einem Messer wie bei einer Pizza acht Stücke daraus schneiden. Anschliessend von aussen nach innen die Teigstücke aufrollen. Auf dem Blech mit etwas Abstand zueinander absetzen. Mit einem Pinsel die fertigen Gipfel leicht mit Eiweiss bestreichen.
5. Im vorgeheizten Ofen für ca. 20-30min. goldbraun backen, herausnehmen, abkühlen und mit Puderzucker bestäuben.

