

Maria Pöll

Professional

## Mohntaler

Kuchen & Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

Winter



### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Aus allen Zutaten einen Mürbteig bereiten und kühl rasten lassen. Rund ausstechen – die Hälfte davon mit Loch in der Mitte, goldgelb backen und auskühlen lassen. Deckel halb mit Glasur tunken und sofort auf den Keksboden setzen.

Falls Dekor gewünscht wird, diesen in die noch weiche Glasur streuen. Nach trocknen der Glasur mit beliebiger Marmelade füllen und trocknen lassen.

### ZUTATEN

280 g Mehl

200 g Butter

100 g Staubzucker

40 g Mohn gemahlen

Zimt

Zitronenschale

1 Dotter

Zartbitterglasur

Marmelade nach Belieben

Dekor