



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

11. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Edeltraud Schneider aus Kaldorf - sie stellt ihr Mohnspritzgebäck vor

Zutaten

100 g weiche Butter
70 g Zucker
80 g geriebener Mohn
1 Päckchen Vanillezucker
Abrieb einer Zitrone
1 Prise Salz
2 Eier
180 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Zum Füllen

100 g Sauerkirchmarmelade
2 EL Wasser

Zubereitung

Für den Teig Butter mit Zucker, Mohn, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz mit dem Handmixer cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Teig vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mit etwas Abstand Kringel auf dem Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Mit einem Kochlöffelstil Vertiefungen in die Mitte drücken. Das Spritzgebäck ca. 2 Stunden kalt stellen. Anschließend bei ca. 150°C ca. 11 Minuten backen.

Für die Füllung Marmelade mit Wasser aufkochen und in die Vertiefungen des erkalteten Spritzgebäcks füllen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Edeltraud Schneider