



# Mohnspitzbuben mit feiner Marmelade

🕒 90–120 Min   

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach den Teig kurz kneten, dünn ausrollen und anschließend Kreise ausstechen.
- 2 Bei der Hälfte der ausgestochenen Kreise in der Mitte ein kleines Herz ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
- 3 Bei der Hälfte der ausgestochenen Kreise in der Mitte ein kleines Herz ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Anschließend bei 180° C Umluft im Backrohr zehn Minuten goldbraun backen.
- 4 Auskühlen lassen und die Kekshälften mit dem ausgestochenen Herz mit Staubzucker bestreuen. Die anderen Hälften mit Ribiselmarmelade bestreichen und die angezuckerten Hälften daraufsetzen.

## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

### Für den Mürbteig

300 g	Mehl glatt
80 g	Mohn, gemahlen
300 g	Butter
100 g	Staubzucker
1	Ei
2 Pkg.	♦ Vanillezucker Bourbon
1 TL	♦ Neugewürz (Piment) gemahlen
1 Prise	♦ Speisesalz jodiert
200 g	Ribiselmarmelade
40 g	Staubzucker

