



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. Anschließend bei 180 °C Umluft im Backrohr zehn Minuten goldbraun backen.
- 3 Auskühlen lassen und die Kekshälften mit dem ausgestochenen Herz mit Puderzucker bestreuen. Die anderen Hälften mit Ribiselmarmelade bestreichen und die angezuckerten Hälften daraufsetzen.

Zutaten 6 Portionen

🔥 = Kotányi Produkte

Für den Mürbteig

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

