

MOHNBUSSERL MIT MARMELADE



ZUTATEN:

für ca. 40 Stück

250 g Butter (weich!)

130 g Wiener Zucker Feinkristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Ei

280 g Mehl

150 g Mohn

60 ml Schlagobers

Zwetschken- oder Ribiselmarmelade

1 Becher Kakaoglasur



ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 30 °C Heißluft vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig mixen (ca. 5 Minuten).
4. Zimmerwarmes Ei unterrühren. Mehl und Mohn untermischen. Nun den Schlagobers noch kurz unterrühren und den Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Nicht zu große Kleckse auf die Bleche dressieren. Sollte es schwer zu dressieren sein, den Spritzsack kurz in den 30 Grad warmen Backofen geben. Dann wird der Butter etwas weicher und der Teig lässt sich wieder besser aufspritzen.
5. Rohr nun auf 170 °C erhitzen und die Kekse ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Marmelade (nicht zu wenig) mit einem Messer auf ein Mohnbusserl streichen und ein zweites Busserl als Deckel darauf setzen und leicht andrücken.
7. Kakaoglasur nach Becheranleitung vorbereiten. Die Busserl bis zur Hälfte eintunken und auf einem Backpapier trocknen lassen. Luftdicht verschlossen halten sie ca. 3-4 Wochen.