

## MOHN-ORANGEN-PLÄTZCHEN VON DER ROLLE | SWEETFAMILY



### MOHN-ORANGEN-PLÄTZCHEN VON DER ROLLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 35-40 Stück | 45 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

### ZUTATEN

	Für den Teig:
<b>140 g</b>	Butter
<b>120 g</b>	SweetFamily Brauner Bio-Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>abgeriebene Schale und Saft von</b>	½ Bio-Orange
<b>250 g</b>	Dinkelmehl Type 630
<b>1 Msp. Mehl</b>	Backpulver zum Bearbeiten
	Für die Füllung:
<b>100 g</b>	gemahlene Mandeln
<b>100 g</b>	backfertige Mohnmasse (siehe Tipp)
<b>50 g</b>	Orangenmarmelade (siehe Tipp)

### ZUBEREITUNG

<b>84</b> Kcal	<b>2</b> Gramm	<b>9</b> Gramm	<b>5</b> Gramm
pro Stück (bei 40) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

#### Mürbeteig zubereiten und kühlen:

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. Zugedeckt 1-2 Stunden kalt stellen.

#### Mohnfüllung vorbereiten und in den Teig einrollen:

2. Mandeln, Mohnmasse und Marmelade verrühren. Auf wenig Mehl zu einer Rolle (ca. 40 cm lang) formen. Teig auf etwas Mehl geschmeidig kneten und zu einem schmalen Rechteck (ca. 40 x 15 cm) ausrollen. Mohnrolle an einer Längskante auf den Teig legen und Teig darum fest aufrollen, Naht gut andrücken. In Backpapier gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

#### Mohn-Orangen-Plätzchen in Scheiben schneiden und backen:

3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teigrolle in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei die Rolle nicht zu stark zusammendrücken. Auf mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Kekse blechweise im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

#### Tipps:

Vegan werden die Plätzchen mit Margarine oder veganer Butter, dann darauf achten, dass auch die Mohnmasse vegan ist.

Du kannst nach unserem [Rezept](#) für Mohnfüllung auch eine vegane Mohnmasse selbst herstellen - dann Pflanzenmilch und vegane Butter nehmen, nur 1/3 der Zutaten verwenden und das Ei weglassen.

Wer die Orangenmarmelade gerne selbst kochen möchte, findet bei uns natürlich auch ein [Rezept](#) dafür.

## MOHN-ORANGEN-PLÄTZCHEN VON DER ROLLE | SWEETFAMILY