REZEPT FÜR MOHN-ORANGEN-PLÄTZCHEN VON DER ROLLE



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

Zutaten

Für den Teig:

- 140 g Butter
- 120 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale und Saft von ½ Bio-Orange
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Msp. Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten

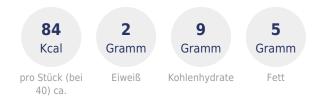
Für die Füllung:

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g backfertige Mohnmasse (siehe Tipp)
- 50 g Orangenmarmelade (siehe Tipp)



197

ZUBEREITUNG



- 1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. Zugedeckt 1-2 Stunden kalt stellen.
- 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.
- 3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teigrolle in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei die Rolle nicht zu stark zusammendrücken. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und 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.

Oder die Mohnmasse nach unserem Rezept für Mohnfüllung mit Pflanzenmilch und veganer Butter selbst machen, dafür aber nur 1/3 der Zutaten verwenden und das Ei weglassen.

Wer die Orangen-Marmelade gerne selbst kochen möchte, findet bei uns natürlich auch ein Rezept dafür.