

# MOHNKÜSSE



## MOHNKÜSSE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 30 Stück | 70 Min. | plus Abkühlzeit

### Zutaten

- 125 g Mohn
- 125 ml Milch
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1/4 TL gemahlener Zimt
- 200 g gehackte Mandeln
- 180 g Buchweizenmehl
- ca. 30 Oblaten (ca. 5 cm Durchmesser)
- 75-100 g weiße oder dunkle Kuvertüre



2554

### ZUBEREITUNG

136

Kcal

pro Stück

3

Gramm

Eiweiß

14.6

Gramm

Kohlenhydrate

6.9

Gramm

Fett

1. Mohn mahlen. Milch, 100 g braunen Zucker und Vanillezucker aufkochen. Mohn zufügen und ca. 4 Minuten unter Rühren köcheln, dann abkühlen lassen.

2. Eier, Eigelb, restlichen braunen Zucker und Gewürze schaumig rühren. Abgekühlten Mohn unterrühren. Gehackte Mandeln und Mehl kurz unterziehen. Teig mit 2 Teelöffeln auf die Oblaten verteilen, auf mit [Backpapier](#) belegte Bleche setzen und im [vorgeheizten Backofen bei 180 °C](#) 15-20 Minuten hell und knusprig backen. Auskühlen lassen.

3. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Mohnküsse damit verzieren. Trocknen lassen.

### Tipp:

Wer keine Mohnmühle hat, bekommt den Mohn auch schon gemahlen im Supermarkt oder Bioladen.