Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Mohnkekserln

Koch: Elisabeth Lust-Sauberer

• 130 g weiche Butter
• 120 g Staubzucker
• 1 Ei
• abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
• 250 g glattes Mehl
• 30 g Mohn (fein gemahlen)
• 35 ml Milch

Zuckerglasur
• 30 ml Wasser
• 100 g Staubzucker

Zubereitung:

Die weiche Butter mit Staubzucker in einer Rührschüssel per Handmixer (oder in der Küchenmaschine) gut schaumig schlagen. Dann das Ei unterrühren und zuletzt Mehl, Mohn und Milch untermengen.
Anschließend den Teig in einen Dressiersack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Busserln aufspritzen. Diese im Rohr bei 170° C Heißluft ca. 15 Min. backen.
Für die Zuckerglasur das Wasser mit dem Staubzucker in einem Topf auf ca. 105° C erhitzen.
Die noch warmen Mohnkekserln mit Zuckerglasur verzieren bzw. bestreichen (oder auch nur mit Staubzucker bestreuen).