

Mohnspitzbuben

Zutaten

100g	Butter
100g	Zucker
2	Eigelb
300g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
50g	Mohnsamen, gemahlen
200g	Schwarze Johannisbeermarmelade ohne Kerne
etw.	Puderzucker zum bestäuben



Zubereitung

- Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eigelb unterrühren
- Einkornmehl mit Mohnsamen mischen. Mit dem Butter-Zucker-Gemisch verkneten
- Den Teig mindestens **1 Stunden** im Kühlschrank rasten lassen
- Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche **ca. 5 mm** dick ausrollen.
- Mit einem Spitzbubenausstecher jeweils die gleiche Anzahl an Kreisen und Ringen ausstechen
wenn du keinen Spitzbubenausstecher hast, nimmst du einen runden Ausstecher ca. 6cm Ø und stichst bei einer Hälfte mit einem zweiten kleinen Ausstecher ca. 3 cmØ ein Loch in die Mitte. Teigreste nach dem Ausstechen immer wieder im Kühlschrank lagern
- Auf ein mit Backpapier oder Backfolie ausgelegten Backblech legen und **10 - 12 Minuten bei 160°C O/U** backen
- Nach dem Backen die Plätzchen mit dem Loch für die Oberseite, dicht an dicht legen und mit Puderzucker bestäuben
- Johannisbeermarmelade leicht erwärmen
- mit einem Teelöffel etwas Marmelade auf die untere Seite der Plätzchen geben. Die mit Puderzucker bestäubten Kreise darauf setzen und fest werden lassen.
- Sobald die Plätzchen fest zusammengeklebt sind, nochmals vorsichtig warme Marmelade in die Löcher füllen.
(Nicht zu viel einfüllen, weil die Marmelade dann in die gezuckerte Oberfläche zieht, was die Plätzchen unschön erscheinen lässt)