

## 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)*