

REZEPT FÜR MOHN-ORANGEN-PLÄTZCHEN VON DER ROLLE



MOHN-ORANGEN-PLÄTZCHEN VON DER ROLLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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)



214

ZUBEREITUNG

84 Kcal	2 Gramm	9 Gramm	5 Gramm
pro Stück (bei 40) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

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.