REZEPT FÜR MOHNKÜSSE

MOHNKÜSSE

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

- 125 g Mohn
- 125 ml Milch
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Päckchen 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

6318

ZUBEREITUNG

136	3	14.6	6.9
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. 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 heißen Ofen 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.