

## Mohnkringel

### ZUBEREITUNG:

Zuerst die zimmerwarme Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und das Ei unterrühren. In diese Masse werden nun nacheinander Mohn, Mehl und Salz gegeben und zu einem glatten Teig verrührt. Anschließend wird etwas Milch hinzugegeben, aber nur so viel, dass der Teig spritzfähig bleibt.

Danach wird die Masse in einen Spritzbeutel mit Zackentülle gefüllt und dann können Kringel von 3 cm Größe auf ein Blech gespritzt werden. Diese sollten noch einmal ein halbe Stunde kalt stehen, um dann auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180°C ca. 10 Minuten goldbraun gebacken zu werden. Abschließend mit etwas Puderzucker bestreuen.



### ZUTATEN

100 g gemahlener Mohn  
250 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
175 g Butter  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
1 Pr. Salz  
4-5 EL Milch

Für das DEKOR:  
Puderzucker



Dieses und weitere Rezepte finden Sie in dem Buch *Süßes Schlesien – Verführerisches Backwerk* von Roswitha Hennig

Urheberrecht: Roswitha Hennig in Abstimmung mit der BÄKO Ost eG