

Mohnplätzchen nach Sallys Rezept – zubereitet mit der Plätzchenpresse von Pampered Chef



Mohnplätzchen aus der Plätzchenpresse von Pampered Chef

Zutaten:

100 g Mohn

100 g Zucker

175 g Butter

3 Tropfen Vanillearoma

1 Ei

175 g Weizenmehl Type 405

75 g Speisestärke

Zubereitung:

Mohn im Thermomix® 10 Sek./Stufe 10

Dazu gibst du den Zucker und die zimmerwarme Butter 10 Sek./Stufe 10

Nun Vanillearoma, Ei hinzufügen nochmals 10 Sek./Stufe 10

Als letztes das Mehl und die Speisestärke nur solange unterrühren, dass keine Mehlnester mehr zu sehen sind – 20 Sek./Stufe 4

Die Teigmasse in den Zylinder der Plätzchenpresse einfüllen und Wunschmotiv-Scheibe einlegen und zügig auf die Stoneware (nicht einfetten) mit einer $\frac{3}{4}$ Drehung pressen.

Dein Backofen ist auf 200°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 10 Minuten backen bis die Plätzchen die gewünschte Farbe haben. Danach nur 2-3 Minuten auf dem Stein liegen lassen und dann sofort mit dem kleinen Servierheber die Plätzchen auf ein Abkühlgitter geben.

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.martinaziehlmitpamperedchef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de