

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

VOLLMÖHNLIS

Zutaten für Teig:

100 g	Mohnsamen
200 g	Butter
100 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
250 g	Mehl (evtl. noch etwas mehr zum binden, je nach Grösse Ei)

Zutaten für Cranberry-Saft/Fond:

50-100 g	Cranberries
2-4 EL	Orangensaft
50 g	Zucker

Zutaten für Cranberry-Glasur:

100 g	Puderrucker
nach Belieben	Orangensaft
2-3 EL	Cranberry Saft/Fond

ZUBEREITUNG:

Die Mohnsamen im Mörser zerstoßen oder im Mixer grob zermahlen. Die Butter würfeln.

Butter mit Zucker, Ei und Salz mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder Handrührer verkneten. Mohn zugeben, danach das Mehl rasch unterkneten. Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf ca. 190° (Umluft 170°) vorheizen. Den Mürbeteig in Portionen teilen und nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4mm dick ausrollen.

Verschiedene Motive z.B. kleine Gabeln oder schöne Förmchen ausstechen und auf den Blechen verteilen.

Die Vollmöhnlis im Ofen auf der 2ten Schiene von unten ca. 6-9 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Glasur die frischen Cranberries mit etwas Zucker und z.B. Orangensaft in der Pfanne anrösten/köcheln lassen bis die Cranberries platzen. Vom Herd nehmen und durch ein Sieb streichen oder im Mixer fein pürieren. Alternativ können Sie auch fertig gekauften Cranberrysaft benutzen.

Den Saft mit dem Puderrucker vermischen – evtl. noch etwas Orangensaft oder auch rote Lebensmittelfarbe (ist zwar meistens nicht nötig) begeben und die Vollmöhnlis damit hälftig oder je nach Förmli bepinseln oder in die Glasur eintauchen. Ca. eine ½ Stunde trocknen lassen.

Tipp: Vollmöhnlis in Blechdosen zwischen Lagen von Backpapier aufbewahren. So halten sie 2-3 Wochen.