



Mohn Keks mit Powidl

- 250 g Butter
- 140 g Staubzucker
- 140 g geriebener Mohn
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 280 g Mehl

Beliebige Marmelade zum Füllen.

Zubereitung:

Aus den Zutaten rasch einen Mürbteig herstellen und 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig nicht zu dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen und bei 160 Grad ca. 10 Minuten backen.

Mit Marmelade füllen, ich habe Powidl verwendet, weil ich die Kombination irgendwie sehr spannend finde :-)

Anschließend beliebig verzieren. Entweder so wie ich einen Tupfen Zitronenglasur darauf oder einfach mit Staubzucker bestreuen oder ganz Natur lassen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at