

Waldviertler Mohnstangerl



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

-

Zutaten

| Menge | Zutat | Bemerkung |
|-------------------------|---------------------------|-----------|
| 250g | weiche Butter | |
| 100g | Staubzucker | |
| 1 stk | Dotter | |
| 1 stk | Ei | |
| 1 stk | BioZitronenschalen abrieb | |
| 1 Pries | Zimt | |
| 1 EL | echter Vanillezucker | |
| 80g | geriebene Haselnüsse | |
| 100g | Mohn | |
| 220g | glattes Mehl | |
| Deko | | |
| 200g | Powidl zum Füllen | |
| Schokoglasur zum tunken | | |

Zubereitungszeit

| Zeit | in minuten |
|-------------|------------|
| Arbeitszeit | |
| Ruhezeit | |

| Zeit | in minuten |
|------------|------------|
| Backzeit | |
| Gesamtzeit | |

Zubereitung

Schritt 1

Butter, Staubzucker, Dotter, Ei, Zitronenschale, Vanillezucker und Zimt mit dem Handmixer schaumig rühren.

Schritt 2

Die restlichen Zutaten einmengen und den Teig in einen Spritzsack mit der Sterntülle Nr. 8 füllen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Schritt 3

Das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 4

Mit dem Spritzsack 6 cm lange Stangerl auf das Backpapier spritzen und im Backrohr auf Sicht ca. 8-10 Minuten backen. Die Mohnstangerl vollständig abkühlen lassen.

Schritt 5

Den Powidl in einem kleinen Topf kurz aufkochen und mit einem Schneebesen durchrühren. Die Hälfte der Mohnstangerl mit heißem Powidl bestreichen und sofort mit den restlichen Stangerln zusammenkleben.

Schritt 6

Die Schokoladeglasur verflüssigen und in eine warme, tiefe Tasse füllen. Die Mohnstangerl zu einem Drittel in die Glasur tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.

Schritt 7

Die Mohnstangerl in eine Blechdose zwischen Papierlagen schichten und an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

Revision #1

Created 23 June 2023 09:17:55 by Andre

Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre