



farmgoodies
So entsteht das Gute

POWIDL- MOHN- KEKSE

Erstellt am 09.11.2022

Es wird wieder gemütlich daheim

🕒 30 min 🍴 leicht

und Rezept von Birgit Gruber alias

@gruberbirgit auf Insta



Zutaten

- 300g Mehl
- 100g Staubzucker
- 100g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 40g Mohn gemahlen
- 40g Milch
- etwas Zimt, etwas Rum
- Zum Füllen: Powidl Marmelade

Zubereitung

- Mohn mit Milch aufkochen und mit Rum marinieren, 10 Minuten auskühlen lassen.
- Mehl, Staubzucker in eine Schüssel sieben, Butter, Salz, Ei und Mohnmasse zugeben und alles zu einem Teig formen.
- Teig eine halbe Stunde ruhen lassen und dann ca. 2 bis 3 mm dünn ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 170 °C bei Ober und Unterhitze backen.
- Nach dem Auskühlen mit Powidlmarmelade zusammensetzen. Mit Staubzucker bestreuen.
- In einer Dose aufbewahren. Am besten schmecken die Kekse wenn sie einige Tage durchziehen in der Dose.

Birgit Gruber bäckt leidenschaftlich gern. Es ist ihr Hobby und Ausgleich zu Beruf und Familie. Daraus hat sich auch ein regionaler Foodblog auf INSTAGRAM entwickelt. Hier findest du sie als **@gruberbirgit**. Wenn du dieses Rezept magst, folge ihr doch auch auf Insta. Sie freut sich bestimmt und es gibt laufend neue Ideen für die eigene Küche.

