Diener

Die Küche

Mohn-Zitronenblüten

https://www.diener.cc/rezepte/mohn-zitronenblueten/

Zutaten:

180 g Butter

100 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker 1 Ei

180 g Mehl

80 g Maizena

100 g Mohn, gemahlen

Garnitur:

Zitronensaft und Staubzucker für Glasur, kandierte Kirschen

Zubereitung:

Butter und Staubzucker flaumig rühren, Ei und Vanillezucker dazu einrühren. Mehl, Mohn und Maizena vermischen und löffelweise in den Abtrieb rühren. Den Teig in einen Dressiersack mit Sterntülle (Größe 8 bis 10) einfüllen und kleine Blüten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft hell backen. Auskühlen lassen, mit etwas Zitronenglasur und ev. einem Stück kandierter Kirsche verzieren.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc