



## Mohnkekse mit Marmeladenfüllung

---

Zutaten für etwa 40 Stück:

250 g Butter, zimmerwarm

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Ei

250 g Weizenmehl

200 g Mohn, gemahlen

3 EL Milch

Marmelade und Staubzucker

Das Rohr wird auf 180°C vorgeheizt und zwei Backbleche mit Backpapier ausgelegt. Der Butter wird mit der Prise Salz und dem Zucker und Vanillezucker schaumig gerührt. Das Ei einrühren und löffelweise das gesiebte Mehl hinzufügen. Den Mohn und die Milch einrühren.

Nun gibt man den Teig in einen Dressiersack mit großem Loch (ich habe den Aufsatz ganz weggelassen, weil der Teig doch etwas schwer durchgeht und ich es so einfacher hatte) und spritzt gleichmäßige große Tupfen auf das Backblech.

Die Kekse etwa 10-12 Minuten backen und nach dem Backen auskühlen lassen.

Sobald dies geschehen ist, wird eine Kekshälfte mit Marmelade bestrichen und eine zweite Kekshälfte draufgesetzt. Die gefüllten Mohnkekse mit Staubzucker bestreuen und in einer Keksdose lagern.

*Tipp: Man kann die Kekse auch alternativ auch mit Schokolade füllen.*

