

Mohnkringel

Zutaten:

180 g Butter
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Teelöffel Zitronensaft
abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone
1 Prise Nelken
1 Prise Salz
1 Ei
100 g fein geriebenen Mohn
250 g Mehl



Glasur:

200 g Puderzucker
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel heißes Wasser

Außerdem:

Schokoladenstreusel
Liebesperlen

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Ei schaumig rühren. Erst den geriebenen Mohn, dann das Mehl einarbeiten. Nach kurzer Ruhezeit schwach bleistiftstarke Rollen formen und in 10 – 12 cm lange Stücke schneiden. Aus jedem Stück einen Ring formen (Enden leicht festdrücken), auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 165°C etwa 10-15 Minuten hell backen.

Für die Zitronenglasur Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser zu einer dicken Masse verrühren.

Die Mohnkringel nach dem Abkühlen dick mit Zitronenglasur bestreichen und mit Schokoladenstreusel oder Liebesperlen

bestreuen.