

Mohn-Pflaumenmus-Plätzchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Füllen

Mohn

Österreich.

Heißoderkal

500 g Mohn

200 g Zucker

150 g Semmelbrösel

3/8 l Milch

100 g Rosinen

2 tb Honig

Zitronenschale, gerieben

Zimt

Zucker, Honig und Milch aufkochen, den gemahlenden Mohn dazugeben und noch etwas abrösten. Brösel und die Aromaten begeben. diese Mohnfülle (auch die Nußfülle) wird gern mit etwas Marillenmarmelade abgeschmeckt.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.537