

## **Mohntaler**

400 g Mehl  
1TL Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier  
150 g Butter, weich in Stücken

### **für die Mohnfüllung:**

120 g Dampfmohn  
50 g Milch  
50 g Zucker  
1 EL Öl  
einige Tropfen Bittermandelöl  
1 Eigelb

- ❖ Aus den Zutaten für den Teig, rasch einen geschmeidigen Teig kneten, in zwei Hälften teilen und kalt stellen.
- ❖ Milch, Zucker in einem Topf erhitzen, unter rühren Mohn, Öl, Bittermandel dazugeben. Von der Kochstelle nehmen, das Eigelb darunter rühren und quellen lassen.
- ❖ Die beiden Teighälften auf Backpapier zu einer rechteckigen Platte ausrollen, und je mit der Hälfte der Mohnfülle bestreichen. Von der langen Seite her aufrollen und mit einem scharfen Messer 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden.
- ❖ Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und bei 160 °C ca. 12-15 Min. backen.