

Mohnguetzli

250g Mehl
4 El. Rohrzucker
2 Prisen Salz
1 Päckli Trockenhefe
30g Mohn
50g Butter
2.5 dl Vollmilch
1 Ei
100g Sultaninen

Zubereitung

Mehl und alle Zutaten bis und mit Mohn in einer Schüssel mischen. Butter schmelzen, Milch begeben, leicht erwärmen, alles auf einmal mit dem verklopften Ei unter die Mehlmischung rühren. Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes auf mittlerer Stufe zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

Die Sultaninen in Wasser einweichen und unter die Masse mischen. Den Teig in das vorbereitete Blech giessen und glatt streichen.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 h aufgehen lassen.

Backen; ca. 20 Min. in der Mitte des Backofens bei 220°C backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen und in Würfel schneiden.

Für ein Blech

250g Butter
150g Rohrzucker
3 Prisen Salz
2 Eier
200g gemahlene Mandeln
2 El. Kaffeepulver sofort löslich
3 El. Wasser
200g Mehl

Zubereitung

Butter in einer Schüssel weich rühren. Den Zucker und das Salz begeben. Danach ein Ei nach dem anderen darunter rühren,iterrühren, bis die Masse hell ist. Die Mandeln begeben. Kaffee mit dem Wasser gut verrühren und unter die Masse mischen. Mehl darunter mischen. Den Teig in das vorbereitete Blech geben, 1 cm dick ausstreichen.

Backen: ca. 20 min. bei 180°C. Das Blech auskühlen lassen, und Rechtecke schneiden.