



Mohnherzen mit Erdbeer- und Lavendel-Zuckerguss

Menge	Zutaten
300 gr	Mehl
75 gr	gemahlener Mohn
1 Pries	Salz
200 gr	Puderzucker
200 gr	zimmerweiche Butter
1 EL	Stärke
1 Stück	Ei
1 Stück	Abrieb einer BIO Zitrone
	<u>Zuckerguss:</u>
80 gr	Puderzucker
1-2 Stück	Zitronen
2 TL	Froogies Erdbeer-Fruchtpulver
4 TL	Lavendelpuderzucker
	Marmelade nach Geschmack
	Backblech, Kochschürze
	Einweghandschuhe, Ofenhandschuhe
	Frischhaltefolie, Silikonbackunterlage
	Zitronenreibe, Zitronenpresse
	Handmixer
	Rührschüssel
	Silikon Backpapier oder normales
	höhenverstellbarer Teigroller aus Silikon



Zubereitung:

1

Die Zitrone heiß abwaschen und in Küchenrolle abtrocknen. Die Haut einer Zitrone fein abreiben. Mehl, Mohn, Puderzucker, Salz, Zitronenschale, Butter und Ei in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken des Handmixers kurz verkneten. Dann den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kaltstellen.

2

Den Backofen auf 165°C Heißluft vorheizen. 2-3 Backbleche mit Silikon-Backpapier belegen.

Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche

(ich benutze mittlerweile eine Silikonunterlage und den verstellbaren Silikon-Teigroller – hier bleibt der Teig nicht kleben)

kurz durchkneten, dann ca. 5mm dick ausrollen. Mit unterschiedlich großen Herzausstechern Herzen aus dem Teig ausstechen und auf die vorbereitete Backbleche legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene in ca. 8 Minuten hellbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3

Zwei Schüsseln richten.

In diese jeweils 40g Puderzucker geben.

Zitrone auspressen und jeweils eine Schüssel mit Zitronensaft glattrühren, bis eine dicke, streichfähige Masse entstanden ist. In einer Schüssel 2 TL (oder nach Geschmack) Froogies Erdbeer Fruchtpulver (bekommt ihr z.B. auch im DM) zugeben und glattrühren, in der 2. Schüssel 4TL (oder nach Farb- und Geschmacksintensität) Lavendelpuderzucker zugeben und glattrühren. Den Saft der Zitrone dabei nur esslöffelweise dazugeben, damit der Guss nicht zu flüssig wird. Manche Mohnherzen habe ich mit meiner Hausgemachten Marillen-Lavendel-Marmelade zusammengeklebt. Alle Mohnherzen auf der oberen Seite mit dem violetten und roten Zuckerguss bestreichen, anschließend gut trocknen lassen. Die verschiedene

Varianten an violett habe ich durch unterschiedliches Vermischen des Zuckers mit Lavendelzucker erreicht. Zuerst vermischte ich nur Lavendelpuderzucker und Zitronensaft, danach mischte ich immer mehr von normalen Puderzucker unter – so wurde die Farbe immer heller und heller.

Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.

Viel Spaß beim Nachbacken.



Lucina´s Tipps:



Wenn ihr kein Frooggies und keinen Lavendelzucker zu Hause habt, erlangt ihr einen Farbeffekt entweder mit dem Mischen von Puderzucker + [Lebensmittelfarbe](#) + Zitronensaft oder Puderzucker + Zitronensaft + z.B. Erdbeermarmelade oder Heidelbeermarmelade ca. 1EL Solltet ihr Hilfe benötigen schreibt mich einfach an am besten per E-Mail oder hinterlasse hier einfach einen Kommentar..



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina