

Rezept

# Mohn-Amaretto-Küsse

Ein Rezept von Mohn-Amaretto-Küsse, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Mohn	<b>20</b> Amarenakirschen (Glas)
<b>125 g</b> weiche Butter	<b>60 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Ei	<b>1 EL</b> Amaretto
<b>150 g</b> Mehl	1/2 TL Backpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 80 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Mohn mahlen. Kirschen vierteln. Butter mit Zucker cremig schlagen, Ei und Amaretto dazugeben. Mehl mit Backpulver und Mohn unterrühren.

---

2. Teig in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Walnussgroße Häufchen auf das Blech spritzen und je ein Kirschiertel darauf setzen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.