



*Mohnaugen*

\*\*\*\*\*  
**DER  
STEIRER  
HOF**  
Bad Waltersdorf

**Zutaten:**

200 g glattes Mehl  
1 KL Backpulver  
1 Packung Vanille-Puddingpulver  
3 EL Mohn (nicht gemahlen)  
100 g Zucker  
5 EL Milch  
100 ml Öl  
etwas Salz

Marmelade nach Wahl zum Füllen



**Zubereitung:**

Mehl mit Backpulver und Puddingpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.  
Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knetaken) zu einem weichen Teig verkneten.  
Mit einem Kaffeelöffel Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.  
Mit einem Kochlöffel Vertiefungen in die Häufchen drücken, dabei den Kochlöffelstiel immer anfeuchten.  
Das Blech in der Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 180° C circa 12 Minuten backen.  
Die Marmelade auf die Vertiefungen der Kekse verteilen und erkalten lassen.

*Gutes Gelingen wünscht Christa Purkarthofer!*