

## Mohntaler



Zutaten:	Zubereitung:
300 g Mehl	
150 g weiche Butter	
130 g Zucker	
4 Eßl saure Sahne	
40 g gemahlener Mohn	
1 Prise Salz	zu einem Knetteig verkneten. Teig in 2 Hälften teilen und jeweils eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen. In
4 Eßl ungemahlenem Mohn	wälzen. Dann in Klarsichtfolie Wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen. Am nächsten Tag in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese

	auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.
--	---

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft vorgeheizt
<b>Backzeit:</b>	8-10 Minuten nicht zu dunkel backen