


# Mohnküsschen

etwa 70 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 25 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Meringuemasse:

3 Stk. Eiweiss

80 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

15 g Mohnsamen

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 120 °C**

**Heißluft etwa 100 °C**

## 2 Meringuemasse:

Für die Meringuemasse das Eiweiss mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zu schnittfestem Schnee schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und kurz unterrühren. Zum Schluss Mohn und Finesse Orangenfrucht unterrühren.

Mit zwei Mokkalöffeln die Masse in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Die Mohnküsschen in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen; dabei die Backofentür einen Spalt breit offen lassen (Holzkelle einklemmen), damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach dem Backen das Gebäck mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen.

**Ober-/Unterhitze etwa 120 °C**

**Heißluft etwa 100 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53