

Waldviertler Mohnstangerl

Für ca. 40 Stangerl
250 g weiche Butter
100 g Staubzucker
1 Dotter
1 Ei
abgeriebene Schale einer Biozitrone
1 Prise Zimt
1 EL echter Vanillezucker
80 g geriebene Haselnüsse
100 g gequetschter Mohn
220 g glattes Mehl
Powidl oder säuerliche Marmelade zum Füllen
Schokoladeglasur zum Tunken



Butter, Staubzucker, Dotter, Ei, Zitronenschale, Vanillezucker und Zimt mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine schaumig rühren.

Die restlichen Zutaten einmengen und den Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle (Nr. 8 oder etwas größer) füllen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Das Backrohr auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Mit dem Spritzsack etwa 5 – 6 cm lange Stangerl auf das Backpapier spritzen.

Im Backrohr auf Sicht ca. 8-10 Minuten backen.

Die Mohnstangerl vollständig abkühlen lassen.

Den Powidl in einem kleinen Topf kurz aufkochen und mit einem Schneebesen durchrühren. (Ich habe Ribiselmarmelade verwendet.)

Jeweils ein Stangerl mit Powidl (Marmelade) bestreichen und mit einem gleich großen zusammenkleben.

Die Schokoladenglasur verflüssigen und die Mohnstangerl mit einer Spitze eintunken.

Die Stangerl auf ein Backpapier legen und die Glasur trocknen lassen.

Die Mohnstangerl in eine Blechdose zwischen Butterbrotpapier schichten und an einem kühlen trockenen Ort aufbewahren.