

Mohn-Pflaumenmus-Ravioli



Zutaten

- 225 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker für den Teig und etwas Puderzucker zum Bestäuben
- 1 Prise Salz
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 250 g Mehl
- 80 g gemahlener Mohn
- dickes Zwetschgenmus oder mit Rotwein eingekochte Trockenpflaumen

Ulli Walters Rezepte

Zubereitung

Aus Butter, Puderzucker, Salz, Vanillezucker, Eigelb, Mehl und Mohn wird durch Vermischen zunächst ein Mürbteig hergestellt. Aus der Teigmasse werden drei Kugeln geformt. Die Kugeln werden flach gedrückt, in Folie gewickelt im Kühlschrank 2 Stunden kaltgestellt.

Der Teig wird anschließend 3 mm dick ausgerollt. Aus dieser Schicht werden runde Plätzchen von 5 cm Durchmesser ausgestochen. In die Mitte jedes Plätzchens wird ein kleiner Klecks Pflaumenmus gesetzt. Dann werden die Plätzchen zusammengefaltet. Ihre Ränder werden mit einer Gabel zackig geformt. Schließlich werden sie auf ein mit Backpapier abgedecktes Backblech gelegt.

Die Plätzchen werden bei 170 Grad Umluft 10 bis 11 Minuten gebacken. Zur Verzierung können sie noch mit Puderzucker bestäubt werden.

Tipp

Das Zwetschgenmus kann auch schnell selbst zubereitet werden. Hierzu werden Trockenpflaumen mit einem Schuss Rotwein und eventuell einer Prise Zimt dick eingekocht und püriert. Wichtig ist, dass die Masse für die Füllung nicht zu flüssig ist.

Ulli Walter