

# Zitronen-Mohn Törtchen



## Zutaten

60 gr Butter  
2 Eier  
100 gr Zucker  
100 gr Naturjoghurt  
165 gr Mehl  
Schalenabrieb von einer Zitrone  
50 ml Limoncello  
60 gr Mohn  
1/2 TL Backpulver  
1/2 TL Soda  
Prise Salz

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Butter aufwärmen bis es schmilzt, nicht überhitzen. Eier mit Zucker und Salz für ca. 3-4 Minuten schlagen. Dann Joghurt, Limoncello, Butter und Zitronenschale zugeben und gut vermischen. Mehl, Backpulver und Soda sieben, dann mit Mohn vermischen und zum Teig beigeben. Backförmchen zu 2/3 fuellen und für ca. 20 Minuten backen (Holzstäbchentest).



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno