

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 begeben. Backförmchen zu 2/3 füllen und für ca. 20 Minuten backen (Holzstäbchentest).



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

