Sonntagskuchen

Rezept von Rowena Redwanzaus der Sendung Kaffee oder Tee vom 20.11.2026

Mohn-Streusel-Plätzchen **Für etwa 40 Stück**

Zutaten:
Für den Mürbeteig:

1/2	Vanilleschote
130 g	Butter
65 g	Puderzucker
1/2 TL	fein abgeriebene einer Bio-Zitronenschale
etwas	Salz
1	Eigelb (Größe M)
200 g	Weizenmehl (Type 405)

Für die Streusel:

1/2	Vanilleschote
50 g	Butter
1/2 TL	fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
50 g	Zucker
100 g	Weizenmehl (Type 405)

Zusätzlich:

500 g.	backfertige Mohnfüllung

Außerdem:
Backblech
Backpapier für das Blech
Backrahmen (26 x 36 cm)

Zubereitung:

1.Für den Mürbeteig die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen.
2.Die Butter in kleine Würfel schneiden.
3.Das Vanillemark, die Butterwürfel, den Puderzucker, die Zitronenschale und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder von Hand kurz glatt arbeiten.
4.Das Eigelb zugeben und kurz unterarbeiten.
5.Das Mehl zugeben und mit der Butter-Eigelb-Masse rasch zu einem glatten Teig kneten.
6.Den Mürbeteig zu einem rechteckigen Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 1 Stunde kaltstellen.
7.Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8.Den Mürbeteig etwa 2,5 mm dick rechteckig (26 x 36 cm) ausrollen, auf das vorbereitete Blech legen und den Backrahmen um den Teig stellen.
9.Den Teig im Rahmen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 8–10 Minuten hell backen, dabei die Bräunung im Blick behalten.
10.Inzwischen für die Streusel die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen.
11.Das Vanillemark, die Butter, die Zitronenschale, den Zucker und das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hand zu kleinen Streuseln vergreifen.
12.Den vorgebackenen Mürbeteig noch warm gleichmäßig mit der Mohnfüllung bestreichen und die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.



13. Im heißen Ofen für weitere 10–12 Minuten in der Ofenmitte backen, bis die Streusel goldgelb sind.
14. Das Blech mit dem gebackenen Plätzchenteig auf ein Gitter stellen und vollständig auskühlen lassen.
15. Den Rahmen vorsichtig entfernen und den ausgekühlten Teig mit einem Sägemesser in etwa 40 kleine Rechtecke schneiden.
16. Die Mohn-Streusel-Plätzchen halten sich in einer Blechdose luftdicht verpackt etwa 2 Wochen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/plaetzchen-rezept-mohn-streusel-plaetzchen-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.