

## Mohnmonde

Hallo!  
Es ist soweit. Die erste Kerze haben wir am vergangenen  
Freitag schon angezündet. Schon folgt in 2 Tagen dieses  
Tradition und werden dazu folgt uns Keksen bedessen  
Kakao getrunken werden eine Adventgeschichte vorlesen  
ist schon zu einer Art Ritual geworden und so geht es  
Zeit sein was eigentlich nicht vorkommt, so wird  
Kinder lautstark protestiert und dieses Jahr wird  
gefordert. Ich finde es schön, dass es ihnen  
wachsen hinter und denke dieses Ritual wird bis  
auch dann in Gedanken bleiben. Schön wäre es  
Kinder weitergeben.



So war unser Keksteller am 1. Adventssonntag schon gut  
befüllt. Ihr Rezept habe ich Euch schon vorgeschickt. Die  
Verfasserin hat auch Nuss-Taler und hier ein Pistazien-Marzipan  
veröffentlicht. Auch die Vorjahresrezepte sind hier  
veröffentlicht. Die findet ihr im Archiv des Blogs. So haben  
wir Marzipanroulade, Nuss-Taler, Bauernbrötchen noch Mohnmönche  
gesetzt.



# Mohnmonde

280 g Mehl  
180 g Butter  
100 g Staubzucker  
2 Dotter  
Prise Salz  
20 g Vanillezucker  
100 g Mohn  
80 ml Sahne  
Himbeermarmelade  
100 g Marzipan

weiße Schokoglasur

Mehl mit dem Staubzucker vermischen und auf die Arbeitsfläche geben. Die Mitte eine Mulde drücken, Butter, Vanillezucker und Mohn hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In einem Kühltisch ca. 2 Stunden ruhen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 mm dick ausrollen und in 10 Minuten bei 170°C in andere Formen ausstechen. Marmelade mit einem Löffel glatt rühren. Marzipan ausrollen und die Marmelade darauf verteilen. Die Kekse auf Backpapier legen. Die Schokolade in Linien auf den Keksen verteilen.



Ich genieße diese Adventssonntag-Nachmittage so sehr. Ein bisschen, wenn auch kurz die Adventzeit kommt, viel zu schnell und stressig bedrängt, doch habe ich mir immer schon vorgenommen, es ruhiger angehen zu lassen. So 100%ig gelingt es mir nicht.



Vor ein paar Tagen habe ich ein Zitat in der Zeitung gelesen  
fest der Weiblichkeit und nicht mehr der Perfektion.“ Was man  
Vielkaffee trinken und nicht mehr der Perfektion.“ Das heißt  
denk ganz jeden Tag in der Küche zu sehen. Also nehmt Euch das Zitat zu  
Herzen, von Wein auch immer es ist.



Und wie Ihr seht, habe ich nicht nur Monde ausgestochen  
Reksformen und stecht nach Herzenslust aus.