

[Mohnmonde](#)

Hallo!

Ja, es ist soweit. Die erste Kerze haben wir am vergangenen Sonntag schon angezündet. Schon folgt in 2 Tagen die nächste Kerze. Traditionell werden dazu bei uns Kekse gegessen, Tee oder Kakao getrunken und eine Adventgeschichte vorgelesen. Es ist schon zu einer Art Ritual geworden und sollte mal keine Zeit sein (was eigentlich nicht vorkommt), wird von den Kids lautstark protestiert und diese Zeit vehement eingefordert. Ich finde es schön, dass es ihnen so viel Freude bereitet und denke dieses Ritual wird ihnen bis ins Erwachsenenalter in Gedanken bleiben. Schön wäre es, wenn sie es auch dann noch beibehalten und vielleicht an ihre Kinder weitergeben.

So war unser Keksteller am 1. Adventsonntag schon gut gefüllt. Zwei Rezepte habe ich Euch schon vorgestellt. Diese findet Ihr [HIER](#) (Nuss-Taler) und [HIER](#) (Pistazien-Marzipan Roulade) . Auch voriges Jahr habe ich Rezepte am Blog veröffentlicht, die findet Ihr im Archiv des Blog. So haben sich zu den Vanillekipferln, Linzerstangerl, Marzipanroulade, Nuss-Taler, Bauernbrötchen noch Mohnmonde gesellt.

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. In die Mitte eine Mulde drücken. Dotter, in Stücke geschnittene Butter, Vanillezucker, Prise Salz, Mohn und Sahne hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Im Kühlschrank zirka 2 Stunden rasten lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Monde oder beliebig andere Formen ausstechen. Bei 170°C zirka 10 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Marmelade mit einem Löffel glatt rühren. Jeweils 2 Monde mit Marmelade zusammenkleben. Zum Verzieren Marzipan ausrollen. Damit es nicht klebt, Staubzucker auf die Arbeitsfläche und Nudelwalker geben. Kleine Monde ausstechen. Etwas Marmelade in eine Spritztülle mit kleiner Lochtülle geben. Einen kleinen Tupfen mittig auf den Mond-Keks spritzen und den Marzipanmond darauflegen (wer keine kleine Lochtülle hat, kann die Marmelade auch mit einem kleinen Löffel auftragen).

Kekse dicht an dicht auf Backpapier legen. Weiße Schokoglasur (ich gebe es zu – ich nehme dafür fertige!) erwärmen und mit einem großen Löffel in Hin und Her Bewegungen die Schokolade in Linien auf den Keksen verteilen.

Ich genieße diese Adventsonntag-Nachmittage so sehr. Ein bisschen, wenn auch kurz, zur Ruhe kommen. Viel zu selten kommt es vor, ist doch die Adventzeit meist von Hektik und Stress begleitet. Ich habe mir heuer so 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 (leider weiß ich nicht mehr von wem) – „Weihnachten heißt Fest der Liebe und nicht der Perfektion“. Das muss ich mir viel öfter in Erinnerung rufen. Ist halt mal nicht alles blink, blank geputzt. Ein einfaches, schnelles Menü anstatt den ganzen Tag in der Küche zu stehen. Aber ich denke, es geht da jedem ziemlich ähnlich. Also nehmt Euch das Zitat zu Herzen, von wem auch immer es ist.

Und wie Ihr seht, habe ich nicht nur Monde ausgestochen, sondern auch ein paar Sterne. Also durchsucht eure Keksformen und stecht nach Herzenslust aus.