

## 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. 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. Ich und denke dieses Ritual wird bis  
senen. Ich und denke dieses Ritual wird bis  
auch dann noch beibehalten und vielleicht an Ihre  
Kinder weitergeben.



So war unser Keksteller am 1. Adventssonntag schon gut  
befüllt. Ihr Rezept habe ich Euch schon vorgeschickt. Die  
Verfädelung habe ich im Vorjahr und habe ich Rezepten-Magazin  
veröffentlicht. Auch die Vorfindet ihr im Archiv des Blogs. So haben  
ich zu den Vanillekek, im Archiv des Blogs. So haben  
ich zu den Nuss-Taler, Bauernbrötchen noch Mohnbrötchen  
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 rasten 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 Nudelwäcker geben. Staubzucker auf das stechen etwas Marmelade in einer Spritztüle mit kleiner Keks spritzen und einen Marzipanmond darauf legen (wer keine Keks spritzen hat kann die Marmelade auch mit einem Löffel auftragen). Auf Backpapier legen. Weiße Schokoglasur (ach, geht es auf Backpapier) fertigen und auf den fertigen Keksen die Schokolade in Linien auf den Mond 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  
vielleicht Opfer bringen muss, um die Perfektion zu erreichen.  
Denk dran, dass die Perfektion ein fiktives Ziel ist. Man muss  
nicht jeden Tag in der Küche zu sehen. Also nehmt Euch das Zitat zu  
Herzen, von dem auch immer es ist.



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