

## *Mohnküchlein*

- 125g Zucker nach Wahl
- 150 g Butter (Mandelöl)
- 1 Msp. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g gemahlene Mandeln
- 50 g Mehl (Kichererbsenmehl)
- wenig Milch (Mandelmilch)
- 1 TL Backpulver
- 50g Mohn

Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eier dazugeben, weiterrühren, zum Schluss das Mehl mit Backpulver und Mohn vermengen und umrühren. Den Teig in Förmchen füllen (ca. 20 Stk.) und bei 180 Grad ca. 18 - 20 Minuten backen.



## *Mohnblütensirup*

- Klatschmohnblüten kurz vor Mittag gepflückt
- 1 Liter Wasser
- 1 Msp. Zitronensäure
- 300g Zucker (z.B. Syramena)

Eine Schüssel (kein Metall) mit den Blüten füllen, Zitronensäure darüber streuen und mit kochendem Wasser übergießen. Ein paar Stunden gedeckt ziehen lassen. Abfiltrieren mit Zucker aufkochen und in ausgekochte Flaschen füllen.