



hr1-DOLCE VITA

## Barbara Steinbauer-Grötsch **Schokker Moppen**

**ZUTATEN:**  
für ca 35 Moppen

### **Für den Teig:**

250 g Roggenvollkornmehl  
250 g Weizenmehl Type 405  
180 g brauner Zucker  
1 TL Spekulatiusgewürz  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
300 g kalte Butter  
1 Ei  
3 EL Kristallzucker

### **ZUBEREITUNG**

Roggen- und Weizenmehl, braunen Zucker, Spekulatiusgewürz, Backpulver und Salz in einer flachen Schüssel gut vermischen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und unter die Mischung mengen. Ei aufschlagen, verquirlen und hinzugeben. Mit den Händen alles zu einem Teig kneten.

Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer Arbeitsplatte 3 Minuten durchkneten, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig halbieren und jede Hälfte zu einer Rolle von etwa 4 cm Durchmesser formen.

Kristallzucker in eine flache lange Schale füllen. Die Teigrollen durch den Zucker wälzen, bis sie rundherum bedeckt sind. Rollen in Klarsichtfolie einpacken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 175 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen, Klarsichtfolie entfernen und Rollen mit einem Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf das Backblech legen und etwa 15 bis 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen und zur Aufbewahrung in Dosen lagern.