

Mohnbretzeli mit Thymianmousse und Tête de Moine

Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Für 40 Stück

1 Bretzeli Eisen
1 Spritzsack mit gezackter Tülle

Bretzeliteig:
50 g Butter, weich
0,5 dl Vollrahm
1 Ei
1 EL Mohnsamen
120 g Mehl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Mousse:
150 g Mascarpone
2 EL Ketchup
3 EL Thymianblättchen
2 Msp. scharfes Paprikapulver
1 dl Halbrahm, geschlagen
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:
20 kleine Tête-de-Moine-Rosetten, halbiert
einige Radieschen, in Scheiben geschnitten



Zubereitung

1. Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Rahm, Ei und Mohnsamen darunter rühren. Mehl darunter mischen, würzen. 1 Stunde kühl stellen.
2. Aus dem Teig haselnussgrosse Kugeln formen. Mit dem Bretzeli Eisen Bretzeli backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Mousse Mascarpone, Ketchup, Thymian und Paprika verrühren. Rahm darunter ziehen, würzen.
4. Mit dem Spritzsack Thymianmousse auf die Bretzeli spritzen, garnieren.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 55 kcal, 1g Eiweiss, 4g Fett, 3g Kohlenhydrate.