

Honigplätzchen

Helene
Weber
Haus

Gesellschaft bilden.
Menschen begeistern.

Zutaten: für 105 Stück

700 g Mehl

½ TL Backpulver

175 g Zucker

1 ½ TL Ingwerpulver

175 g Honig

175 g Zuckerrübensirup

260 g Butter

ca. 3-4 Eiweiß

70 g Mandelstifte

Zubereitung:

Honigplätzchen werden besonders knusprig, wenn man den Teig dünn ausrollt. Mehl mit Backpulver, Zucker und ca. 1 ½ TL Ingwerpulver mischen. Honig und Zuckerrübensirup zufügen und kalte Butter in Flöckchen darüber verteilen. Die Zutaten zunächst auf niedriger Stufe mit Knethaken mischen und dann zügig zu einem Teig kneten. Den Teig zum Schluss am besten noch einmal mit den Händen glatt kneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln.

Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auswickeln, in mehrere Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Mit Ausstechformen beliebige Honigplätzchen ausstechen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen.

Das Eiweiß verquirlen und mit einem Backpinsel auf die Honigplätzchen streichen. Honigplätzchen mit Mandelstiften verzieren und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen, bis sie anfangen zu bräunen.

Honigplätzchen gut abkühlen lassen, bevor sie in einer Keksdose verschlossen werden.