

Alexandra Seidel

Bienenstich Taler

ZUBEREITUNG

☆ 30 Stück

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- Vanillepaste oder Vanilleextrakt nach Geschmack

Für das Mandel-Topping

- 70 g Butter
- 3 EL Honig
- 60 g Zucker
- 3 EL Sahne
- 100 g Mandelblättchen

1. Alle Zutaten vom Teig zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
2. Teig 30 Minuten kalt stellen, damit er sich besser ausrollen lässt.
3. Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Teig ca. 5 mm dick ausrollen.
5. Große Kreise ausstechen (6–7 cm Durchmesser).
6. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. 6 Minuten vorbacken.
8. Butter, Honig und Zucker in einem Topf schmelzen.
9. Sahne zugeben, gründlich einrühren.
10. Mandelblättchen unterheben.
11. Masse etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie dicklich wird.
12. Vom Herd nehmen.
13. Vorgebackene Plätzchen aus dem Ofen holen.
14. Jeweils einen guten Teelöffel Mandelmasse darauf verteilen.
15. Masse vorsichtig verstreichen, nicht zu viel verwenden.
16. Plätzchen weitere 8 Minuten backen.
17. Vollständig abkühlen lassen.