

Ein Rezept von www.derblauedistelfink.de

Tannenhonig-Plätzchen

Zutaten:

300 g Mehl
100 g feiner
Zucker (oder halb
Puderzucker,
halb feiner
Zucker)
Mark einer
Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Ei
150 g kalte Butter

Füllung:

50 g
Tannenhonig
20 g weiche
Butter



Zubereitung:

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Ofen auf 150°C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer Backmatte oder einer bemehlten Fläche dünn ausrollen (ca. 2 mm dick) und kleine Tannenbäume ausstechen. Die Bäumchen auf das Blech legen und auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Wenn sie hellbraun sind, sind sie fertig. Abkühlen lassen.

Für die Füllung den Honig und die weiche Butter verrühren. Die Hälfte der Kekse damit bestreichen und die restlichen Kekse auflegen. Die fertigen Kekse in den Kühlschrank stellen, damit die Butter-Honig-Mischung fest wird. Wer mag, glasiert die Kekse noch dünn mit zartgrünem Zuckerguss. Kühl aufbewahren.

Die Tannenhonig-Kekse passen so herrlich in die Winterzeit, zum Beispiel zu einem heißen Tee mit Tannenhonig.