

Bienenstich - Mandeldecke (Ohne Glykose)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Eigen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Zucker
150		Honig
150	Gramm	Butter, aufkochen 2 Min
150	Gramm	Gehobelte Mandeln unterrühren

FÜR PLÄTZCHEN

Gewürfelte kandierte Früchte noch etwas gehackt
Zugeben.

Anleitung:

Die Masse auf den in der Form oder Kuchenring eingelegten Teig verteilen, auf Gare stellen und backen.

Für Plätzchen: Plätzchenteig ausrollen. Blechgröße oder kleiner. Den Teig halb anbacken, abkühlen lassen und die Masse aufstreichen und fertigbacken.

PS: Für die Plätzchen noch etwas gewürfelte und gehackte, kandierte Früchte, (Mischung: Zitronat, Orangeat, kandierte Kirschen) zugeben und gut vermischen. Die oben genannte Mischung mit den Früchten auf den abgekühlten Teig aufstreichen, fertigbacken.

Nach dem Backen noch im lauwarmen Zustand auf dem Backbrett in Rauten oder Ecken schneiden, sollte der Teig auskühlen, nochmals etwas nachwärmen.