

Honig Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 30 Portionen

100	Gramm	Honig
120	Gramm	Butter
1	Messersp.	Macisblüte (gemahlen)
1	Messersp.	Ingwerpulver
1	Messersp.	Gewürznelke (gemahlen)
2	Essl.	Rohr-Rohrzucker
200	Gramm	Haferflocken (zart)
2	Essl.	Mehl
1		Ei
1/2	Teel.	Natron Sahne (nach Bedarf)

Anleitung:

In den Plätzchen steckt viel leckerer Honig - damit eignen sie sich besonders gut für alle fleißigen Bienchen, die den ganzen Tag herumsausen und arbeiten, die Wohnung putzen, einkaufen, kochen...

1. Schritt Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Honig mit der Butter, Macis, Ingwer, Nelken und Zucker in einem Topf erhitzen und rühren bis die Butter geschmolzen ist. In einer Schüssel mit den Haferflocken, Mehl, Ei und Natron vermischen. Nach Bedarf etwas Sahne ergänzen.

2. Schritt Mit einem Löffel kleine Portionen abnehmen und mit reichlich Abstand kleine Häufchen auf das Blech setzen. Im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.