

Honighuetchen

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DIE FUELLUNG

125	Gramm	Mandeln; gemahlen
125	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiss

FUER DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1		Ei
125	Gramm	Margarine

ZUM BESTREICHEN

1		Eigelb
		Honig

Anleitung:

Die Zutaten fuer die Fuellung bei schwacher Hitze so lange erwaermen, Bis eine gleichmaessige Masse entstanden ist. Nachdem die Masse Erkaltet ist, knapp haselnussgrosse Kugeln daraus formen. Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen. Den Teig duenn Ausrollen und runde Plaetzchen mit 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf jedes Plaetzchen etwas Honig streichen und eine Kugel in die Mitte Legen. Den Teigrand leicht anheben und an drei Stellen so an die Kugel Druucken, dass ein Dreispitz entsteht. Plaetzchen auf ein gefettetes Backblech setzen und mit dem Eigelb Bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 GradC etwa 15 Minuten Backen.