

Saftige - Honigkrater

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Portionen

FÜR DEN TEIG

120	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker, (Bourbon Vanille)
1	Prise	Salz
50	Gramm	Honig, flüssiger
1		Ei(er)
200	Gramm	Weizenmehl
1/2	Teel.	Backpulver
		Für die Füllung:
100	Gramm	Schmand
10	Gramm	Honig, flüssiger

Anleitung:

Raffiniertes Gebäck, zu Weihnachten oder fürs ganze Jahr Die Butter mit dem Rührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Danach Zucker, Vanillezucker, Salz und Honig unterrühren bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei in ca. 30 Sekunden einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. In die Mitte der Häufchen eine ca. 1 cm breite Vertiefung eindrücken, z.B. mit dem Stiel eines Kochlöffels. Den Stiel immer wieder in Mehl tauchen damit er nicht klebt.

Für die Füllung den Schmand mit dem Honig glatt rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen (beim Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden) und jeweils etwas davon in die Vertiefungen spritzen.

12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 180°C, Heißluft 160°C oder Gas Stufe 2-3 backen. Die Backbleche nacheinander backen (bei Heißluft geht es auch gleichzeitig).

Die Honigkrater zum Abkühlen auf Kuchenroste umsetzen.

Das Gebäck schmeckt frisch am besten, hält sich aber auch gut 1 Woche in Dosen. Ergibt ca. 50 Kekse.

Zubereitungszeit: 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe