

Bienenstich Plätzchen

Von Kuchenfee

Herzlich willkommen in meiner heimischen Backstube, liebe Naschkatzen und Hobbybäcker! Heute möchte ich euch ein ganz besonderes Plätzchenrezept vorstellen, das von einem Kuchenklassiker inspiriert ist – Bienenstich Plätzchen. Als ausgebildete Konditorin lege ich großen Wert darauf, dass meine Rezepte erprobt und gelingsicher sind, und diese festlichen Leckerbissen bilden da keine Ausnahme.

In der Weihnachtsbäckerei ist Kreativität gefragt, und diese Bienenstich Plätzchen sind die perfekte Mischung aus Tradition und Innovation. Sie vereinen den Geschmack des beliebten Kuchenklassikers mit der Gemütlichkeit und dem Duft der Weihnachtszeit. Mit knusprigem Teig, einer köstlichen Honig-Mandel-Füllung und einer zarten Karamellschicht sind diese Plätzchen ein echter Genuss.

Lasst uns gemeinsam in die Welt der festlichen Backkunst eintauchen und diese Bienenstich Plätzchen zaubern. Denn Weihnachtsplätzchen sind nicht nur zum Naschen da, sondern auch, um Freude und Wärme zu teilen. Viel Spaß beim Backen und frohe Weihnachten!



VORBEREITUNG 20 min	BACKZEIT 20 min	BACKZEIT 13 min	GESAMT 53 min
-------------------------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------

35 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

150 g Butter

weich

100 g Zucker

oder Puderzucker

1 Prise Salz

1 Msp Plätzchengewürz

optional!

300 g Mehl

RÖSTMASSE

70 g Butter

50 g Zucker

2 EL Honig

3 EL Sahne

100 g Mandeln

gehobelt

Werkzeuge

Nudelholz

Backblech

Topf

Ausstecher

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01** Butter, Zucker, Salz & Plätzchengewürz vermengen.
- 02** Mehl einarbeiten und alles zu einem Teig kneten.
- 03** Den Teig flach gedrückt auf einen Teller geben, mit einem weiteren Teller abdecken und mindestens eine Stunde kalt stellen. (über Nacht ist auch eine gute Idee!)

2. RÖSTMASSE

- 01** Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf etwa zwei Minuten brodelnd aufkochen, dann von der Hitze nehmen und Mandeln einrühren.
- 02** Die Röstmasse etwas abkühlen lassen.
- 03** Teig aus der Kühlung nehmen, nochmal kurz geschmeidig kneten (kann etwas kniffig sein und braucht etwas Geduld wenn der Teig richtig kalt und hart ist) und mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen.
- 04** Die Röstmasse vorsichtig auf dem Teig verteilen und gleichmäßig verstreichen.
- 05** Mit einem Ausstecher das Gebäck ausstechen und auf ein Blech geben. Den restlichen Teig zusammen drücken und nochmal etwas Mehl einkneten, sodass der Teig wieder geschmeidig ist und nicht mehr zuviel Flüssigkeit durch die Röstmasse hat. Der Teig kann nach erneutem Kühlen wie ein normaler Teig weiterverarbeitet werden. Er ist nun ein schmackhafter Mandelmürbeteig.

06 Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen, die Plätzchen für rund 13-15 Minuten backen, danach auf dem Blech auskühlen lassen und genießen.