



Shortbread-Bienenstich-Plätzchen

einfach und knusprig

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Shortbread-Teig vorbereiten

1. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Mandeln, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nur so lange kneten, bis er gerade zusammenhält.
3. Den Teig in vier Teile teilen und jeweils zu einer Rolle mit etwa 1-2 cm Dicke formen und in 0,5 cm dick Scheiben schneiden.
4. Die Plätzchen auf das vorbereitete Backblech legen und für etwa 10 Minuten vorbacken, bis sie leicht goldgelb sind. Sie sollten noch hell bleiben.

Bienenstich-Topping zubereiten

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Honig in einem kleinen Topf langsam erhitzen, bis die Mischung geschmolzen ist und leicht zu karamellisieren beginnt. Sahne einrühren.
2. Die Mandelblättchen hinzufügen und alles gut vermengen.
3. Das Topping etwa 2 Minuten köcheln lassen, bis es eine zähflüssige Konsistenz hat. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, damit es dickflüssiger wird.
4. Die vorgebackenen Plätzchen aus dem Ofen nehmen.
5. Das leicht abgekühlte Bienenstich-Topping gleichmäßig auf die Plätzchen verteilen. Topping in die Mitte geben, sodass es auf den Plätzchen bleibt und nicht zu stark an den Seiten herunterläuft.
6. Die Plätzchen mit dem Topping für weitere 8-10 Minuten backen, bis das Topping goldbraun und knusprig ist.
7. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig abkühlen lassen, damit das Topping aushärtet und knusprig wird.

Einkaufsliste

30-40 Plätzchen

Für den Shortbread-Teig:

- 210 g Mehl
- 70 g gemahlene Mandeln blanchiert
- 180 g kalte Butter
- 70 g feiner Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Salz

Für das Bienenstich-Topping:

- 20 g Honig
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 2 EL Vanillezucker
- 40 ml Sahne
- 100 g Mandelblättchen

