

Honig Plätzchen



Zutaten (für ca. 20-25 Stück):

- 150g **Butter**
- 80g **brauner Zucker**
- 40-50 g **Honig**
- 1 **Ei (M)**
- 1 TL **Vanille**
- 320-350g **Mehl**
- ½ TL **Backpulver**
- 1 Prise **Salz**
- optional: ½ TL **Zimt** oder **Lebkuchengewürz**



Zubereitung

1

Kalte Butter in Stücken, braunen Zucker und Honig in eine Schüssel geben und zügig verkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Nicht luftig schlagen, damit die Plätzchen später ihre Form behalten.

2

In einer zweiten Schüssel Ei und Vanille verrühren und zur Butter-Honig-Mischung geben. Kurz unterarbeiten, bis die Masse geschmeidig ist.

3

Mehl und Salz mischen.
Optional: Jetzt eine Prise Zimt oder etwas Lebkuchengewürz hinzufügen.

4

Entscheiden, ob Backpulver verwendet wird:

- Ohne Backpulver: Plätzchen bleiben fester und sehr formstabil.
- Mit $\frac{1}{2}$ TL Backpulver: Plätzchen werden etwas weicher und lockerer, behalten aber ihre Form.

5

Die Mehlmischung nach und nach unterkneten. Der Teig soll weich, aber nicht klebrig sein. Falls er zu feucht bleibt, 1-2 EL Mehl ergänzen und kurz einarbeiten.

6

Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und mindestens 1 Stunde, besser 2 Stunden, im Kühlschrank kühlen, bis er fest und gut ausrollbar ist.

7

Den Teig kalt zwischen zwei Bögen Backpapier 3-4 mm dick ausrollen. So bleibt er zart und klebt nicht.



Zubereitung

8

Gewünschte Formen ausstechen. Wenn der Teig weich wird, das Blech mit den ausgestochenen Plätzchen etwa 10 Minuten kühlen, damit die Konturen sauber bleiben.

9

Im vorgeheizten Ofen bei 170–180 °C Ober-/Unterhitze 8–10 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit beobachten, da Honigteig schnell bräunt.

10

Plätzchen herausnehmen, sobald die Ränder leicht gebräunt sind und die Oberseite hell bleibt. Vollständig auskühlen lassen – so werden sie außen knusprig und innen weich.



Dein Ergebnis = unsere Story!
Tagge uns oder hau's in deine Story!
@thehoneyfactory_