Honigplätzchen



Zutaten:
150 g Zucker
150 g Honig
6 hart gekochte Eigelb
180 g Butter oder Margarine
je 2 Messerspitzen Zimt und Nelken
Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone
380 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Außerdem:
Mehl zum Ausrollen
Fett für das Backblech
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:
Für den Teig Zucker und Honig in einem Topf aufkochen lassen. Eigelb und fett schaumig rühren. Zimt, Nelken, Saft und abgeriebene Zitronenschale zufügen. Mehl und Backpulver unter die abgekühlte Honigmasse rühren.
Alles zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
Danach 1½ cm dick auf bemehlter Fläche ausrollen und kleine runde Plätzchen ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen, dünn mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf zweiter Schiene von unten bei 175°C etwa 15 Minuten backen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Familie Strößner zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.