REZEPT · ERGIBT CA. 20–25 KEKSE

Bienenstich-Kekse



RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Teig

ZUTATEN

250 g	Dinkelmehl Typ 630 oder Weizenmehl Typ 550
100 g	Zucker
1 Prise	Steinsalz
1 TL	Vanillezucker
150 g	kalte Butter in Stückchen
1	Bio-Ei

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Salz und Vanillezucker mischen. Die kalte Butter einarbeiten, bis die Masse streuselig wird. Das Ei zugeben und schnell zu einem glatten Teig kneten. Luftdicht verpackt 30 Minuten kaltstellen. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, runde Kekse mit 5–6 cm Durchmesser ausstechen und auf ein Blech legen, noch nicht backen.

Mandel-Topping

ZUTATEN

80 g	Butter
80 g	Zucker
1 EL	regionaler Honig
2 EL	Sahne
150 g	gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf kurz aufkochen, bis alles leicht blubbert. Die Mandeln einrühren und eine Minute köcheln. Je 1–2 TL der warmen Masse auf die Kekse setzen und leicht andrücken, nicht überladen, sie verläuft beim Backen.

Die Kekse bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–12 Minuten backen, bis die Ränder golden sind und das Topping karamellisiert ist. Auf dem Blech abkühlen lassen, damit das Mandelkaramell fest wird.