

BIENENSTICH-KEKSE MIT GUTEN ZUTATEN AUS DER REGION



ZUTATEN:

Ergibt ca. 20 bis 25 Kekse

Für den Teig:

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

Für das Topping:

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



SO GEHT'S:

- Für den Teig:** Mehl, Zucker, Salz und Vanille mischen. Kalte Butter einarbeiten, bis die Masse streuselig wird. Ei zugeben und schnell zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in ein verschließbares Behältnis geben und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Teig dann auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und runde Kekse mit ca. 5 bis 6 cm Durchmesser ausstechen. Die Kekse auf ein Blech legen, aber noch nicht backen – erst kommt das Topping.
- Für das Topping:** Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf erhitzen. Kurz aufkochen lassen, bis alles leicht blubbert, dann die Mandeln einrühren und alles eine Minute simmern lassen. Je 1–2 Teelöffel der warmen Mandelmischung auf die ungebackenen Kekse setzen und etwas andrücken. Wichtig: Die Mandelmasse verteilt sich beim Backen, also nicht überladen.
- Nun geht's ans 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.

DAS KOCHSCHUL-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Weitere Informationen und Rezepte: www.naturpark-kochschule.de

Ein Gemeinschaftsprojekt der Naturparke Baden-Württemberg

