



Leckere Honig-Plätzchen in Bienen-Waben-Form



Zutaten

Menge

100 g	Mascarpone
220 g	Butter, Zimmertemperatur
	Waben-Ausstecher
1	Eiweiß
	gelbe Lebensmittelfarbe
80 g	Zucker
1/2 TL	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
5 EL	Honig
280 g	Weizenmehl, plus etwas mehr zum Ausrollen
320 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
ca. 20	essbare Zucker-Bienen
1	Ei

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 10 Min. Backzeit + 1 Std. Ruhezeit

pro Portion: 850 kJ, 203 kcal, 28,2 g Kohlenhydrate, 1,9 g Eiweiß, 9,3 g Fett, 33,7 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

Zubereitung

Diese süßen Bienenkekse sehen nicht nur hübsch aus, sondern schmecken auch super lecker! Aber keine Angst, die Wabenkekse lassen sich viel einfacher dekorieren als du denkst. Für unsere Bienenkekse machen wir zuerst einen klassischen Plätzchenteig und pimpen diesen noch mit etwas Honig. Nach dem Backen werden unsere Bienenkekse mit einer gelben Honig-Mascarpone-Creme und einem Royal-Icing dekoriert. Ein paar Zuckerbienen dürfen am Schluss natürlich auch nicht fehlen. Probier's unbedingt auch einmal selbst aus, das Rezept ist wirklich super einfach!

Step 1:

Zuerst musst du 120 g Butter, den Zucker, den Vanillezucker, 3 EL Honig und das Ei in eine Schüssel geben und alles schön schaumig aufschlagen. Dann das Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unter den Teig geben. Schnell mit den Händen zu einem Teig verkneten und zu einer runden Platte formen. Diese wickelst du in Frischhaltefolie und lässt sie eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Step 2:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann nimmst du den Teig aus dem Kühlschrank und rollst ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Jetzt die Waben ausstechen und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den übrigen Teig wieder zusammen kneten, kühlen und nochmals ausrollen und ausstechen. In der Zwischenzeit kannst du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen für ca. 8 - 10 Minuten backen. Dabei aufpassen, dass sie nicht zu braun werden. Dann kannst du das Blech aus dem Ofen nehmen und die Wabenkekse vorsichtig vom Blech heben und komplett auskühlen lassen.

Step 3:

Für das Royal Icing entfernst du zuerst alle Fäden aus dem Eiweiß. Das Eiweiß schlägst du dann zusammen mit 250 g Puderzucker sehr dick und fest auf. Möglicherweise musst du noch ein bisschen mehr Puderzucker unterheben. Das Royal Icing in einen Spitzbeutel füllen. Für die zweite Creme kannst du 100 g Butter zusammen mit 70 g Puderzucker schaumig rühren. Danach rührst du 2 EL Honig und 100 g Mascarpone nach und nach ein. Anschließend mit etwas gelber Lebensmittelfarbe einfärben und auch in einen Spritzbeutel füllen.

Step 4:

Jetzt kannst du die Kekse dekorieren. Mit der gelben Creme kleine Punkte an den äußeren Rand der Kekse spritzen. Daran entlang spritzt du nun mit dem Royal Icing wieder kleine Punkte und gibst einen großen Klecks von der gelben Creme in die Mitte. Zum Schluss jeweils eine kleine Biene auf die Kekse legen.

