



Bienenstichplätzchen

(ca. 25 Stück)

Rezept von Theresa Schopf - Käfer Backstube

Zutaten

50 g Vollei
62 g Butter
50 g Zucker
63 g Weizenmehl
½ Prise Salz
1 TL Zimt
20 g getrocknete Cranberries
12 g gehackte Pistazien
20 g Mandelblättchen
½ EL brauner Zucker

Zubereitung

- Ei trennen. Butter, Zucker und Salz mit dem Mixer cremig aufschlagen, bis die Butter sich weiß verfärbt.
- Eigelb nach und nach dazu geben, erneut aufschlagen, bis alles verbunden ist.
- Mehl und Zimt sieben und zusammen per Hand unter die aufgeschlagene Butter mischen.
- Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze (Umluft 160°C/ Gas Stufe 3) vorheizen.
- Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier geben, leicht flach drücken und ca. 20 Minuten kühl stellen.
- Inzwischen Cranberrys hacken und mit Pistazien, Mandelblättchen und braunem Zucker mischen.
- Teig zwischen dem Backpapier ausrollen, auf das Backblech ziehen und das obere Papier lösen.
- Eiweiß verquirlen, die Teig-Oberfläche dünn bestreichen und die Nuss-Zucker-Mischung darüberstreuen, etwas andrücken.
- Die Teigplatte auf der unteren Schiene im Backofen ca. 12 Minuten backen.
- Noch heiß in die gewünschte Größe schneiden und abkühlen lassen.

