

Bienenstichplätzchen mit Eierlikörfüllung

Zutaten

Für die Bienenstichkruste der Bienenstichplätzchen:

- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 EL Honig
- 2 EL Sahne
- 100 g gehobelte Mandeln

Für den Teig der Bienenstichplätzchen:

- 100 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 1 Ei (M)
- 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 80 ml Buttermilch
- 150 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- Prise Salz
- 1 1/2 TL Backpulver

Für die Eierlikör-Creme-Füllung der Bienenstichplätzchen:

- 100 g gemahlene Mandeln (Ohne Haut)
- 2 EL Puderzucker
- 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

1. Für die Bienenstichkruste Butter in einem Topf schmelzen. Zucker, Honig und Sahne hinzugeben und kurz aufkochen. Bei mittlerer Hitze kurz köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mandelblättchen unterheben und zur Seite stellen.

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Für den Plätzchenteig Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten cremig rühren. Ei, Buttermilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nacheinander unterrühren. Mehl, Mandeln, Salz und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermengen und zügig unterheben.

3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise in einen Einwegspritzbeutel füllen und eine 2 cm breite Spitze abschneiden. Auf jedes Blech jeweils 16 runde Plätzchen spritzen (3 cm Ø). Hierbei immer genügend Abstand zwischen den Plätzchen lassen (ca. 3 cm), da sie sich noch etwas ausdehnen. Die Spitzen der Teighäufchen mit einem angefeuchteten Löffel leicht flach drücken. Die Backbleche nacheinander auf mittlerer Schiene in den Ofen geben. Die Plätzchen auf dem ersten Blech werden die Unterseiten der Plätzchen. Diese ca. 15 Minuten hellgelb backen, aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen.

4. Die Kekse auf dem zweiten Blech werden die Oberseiten der Plätzchen und bekommen eine Bienenstichkruste. Hierfür die Kekse 7 Minuten vorbacken, sodass sie schon eine etwas festere Oberseite bekommen und aufgegangen sind. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Mandelmasse vorsichtig auf den Plätzchen verteilen. Die Kekse wieder in den Ofen geben und weitere 10 - 12 Minuten backen, bis die Mandelmasse leicht bräunlich wird. Aus dem Ofen nehmen und ggf. Mandeln,



[Link zum Rezept: Bienenstichplätzchen mit Eierlikörfüllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Bienenstichplätzchen mit Eierlikörfüllung

die aufgrund der Butter von den Keksen gerutscht sind, mit zwei Löffeln wieder auf die Kekse streichen. (VORSICHT: Die Zuckermasse ist sehr heiß!) Kekse vollständig abkühlen lassen und mithilfe eines Pfannenwenders oder Messers vorsichtig vom Backpapier lösen.

5. Für die Eierlikör-Creme-Füllung Mandeln, Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL in eine Schüssel geben und verrühren. Die Unterseiten der Plätzchen hiermit bestreichen. Mit den Bienenstichplätzchen bedecken und losschlemmen.

Link Tipps:

[Aktionen und Specials von VERPOORTEN](#)

[VERPOORTEN-Produktkatalog](#)

[Link zum Rezept: Bienenstichplätzchen mit Eierlikörfüllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de