

Bienenstichplätzchen mit Eierlikörfüllung

Zutaten

Für die Bienenstichkruste der Bienenstichplätzchen:

- 30 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 EL Honig oder Agavendicksaft
- 2 EL Sahne
- 75 g gehobelte Mandeln

Für den Teig der Bienenstichplätzchen:

- 150 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Ei (M)
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 g Mehl
- 100 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. Mandelblättchen unterheben und zur Seite stellen.
2. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Für den Plätzchenteig Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten cremig rühren. Ei und VERPOORTEN ORIGINAL 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 Einwegspritzenbeutel füllen und von diesem 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 und die eine Hälfte der Plätzchen großzügig mit der Bienenstichmasse belegen.** Plätzchen 15 Minuten goldgelb backen, aus dem Ofen nehmen und ggf. Mandeln, 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 vorsichtig vom Backpapier lösen.
4. Für die Füllung Mandeln, Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL in eine Schüssel geben und verrühren. Die Unterseiten der Plätzchen großzügig hiermit bestreichen. Mit den Bienenstichplätzchen bedecken und losschlemmen.

Variante mit Buttermilch:

Zutaten

Für die Bienenstichkruste der Bienenstichplätzchen:



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

Bienenstichplätzchen mit Eierlikörfüllung

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 Einwegspritzenbeutel 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, 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.

Rezept-Variante mit Buttermilch als PDF

Rezept-Variante mit VERPOORTEN Amaretto-Apricot

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