

# Bienenstichplätzchen mit Verpoorten Amaretto-Apricot

---

## Zutaten

Für die Bienenstichkruste:

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

Für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Ei (M)
- 100 ml VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- Prise Salz
- 1 1/2 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Puderzucker
- 60 ml VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder 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 Amaretto-Apricot oder 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 von diesem eine 2 cm breite Spitze abschneiden. Auf jedes Blech jeweils 20 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 Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und verrühren. Die Unterseiten der Plätzchen großzügig hiermit bestreichen. Mit den Bienenstichplätzchen bedecken und losschlemmen.

[Link zum Rezept: Bienenstichplätzchen mit Verpoorten Amaretto-Apricot](#)

# Bienenstichplätzchen mit Verpoorten Amaretto-Apricot

Rezept-Varianten mit Eierlikör und Buttermilch

[Link zum Rezept: Bienenstichplätzchen mit Verpoorten Amaretto-Apricot](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (12/2019)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)