

Honighäppchen

für ca. 25 Stück

100g Butter
25g Honig
40g Puderzucker
1/2 TL Vanilleextrakt
1 Eigelb
150g Mehl
1 El gemahlene Mandeln
1 El gehackte oder gehobelte Mandeln



Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Butter, Honig, Puderzucker und Vanilleextrakt miteinander schaumig rühren. Dann das Eigelb hinzufügen und verrühren.

Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln unter mischen.

Wer eine Gebäckpresse hat, kann nun diese benutzen, ansonsten würde ich empfehlen, so wie ich einfach mit Löffeln teelöffelgroße Portionen abzustecken und aufs Blech zu setzen. Mit den restlichen Mandeln bestreuen und für ca. 10-12 Minuten in den Ofen schieben.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und am besten einen Tag lang in der Keksdose ziehen lassen.
