

Biemenstich Cookies

reicht für ca. 20 Cookies

250g Mehl
50g gemahlene Mandeln
200g Margarine oder Butter
100g brauner Zucker
1 TI Vanillepaste
4 El Honig
100g Mandelblättchen



In einer Schüssel Mehl, Margarine, Zucker und Vanillepaste zusammen abwiegen.

Wasser aufkochen und etwas in eine größere Schale gießen, eine kleinere Schale hinein stellen und zwei Esslöffel Honig hinein geben. Unter rühren wird der Honig so nach kurzer Zeit schön flüssig. Den flüssigen Honig dann mit zu den anderen Zutaten geben und alles miteinander verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt muss er jetzt eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Nach der Ruhezeit den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Mandelblättchen auf einen Teller geben und bereit stellen, das wird der Cookie-Badeteich. Nun vom Teig etwa walnussgroße Portionen abnehmen und zu Kugeln rollen. Diese Kugeln in den Mandelblättchen erst mit der einen Seite etwas platt drücken, dann wenden und komplett in Cookieformat drücken. So weiter machen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Jetzt wieder Wasser erhitzen und so wie beim letzten Mal den Honig flüssig rühren. Mit einem Löffel etwas vom Honig auf jeden Cookie träufeln.

Nun nur noch für 10 Minuten ab in den Ofen und danach auf einem Gitter auskühlen lassen.
