

Honig-Bären-Plätzchen

Zutaten:

- ☞ ▶ 125 g Honig (Wald oder Tannen)
- ☞ ▶ 50 g Zucker
- ☞ ▶ 50 Butter
- ☞ ▶ 175 g Mehl
- ☞ ▶ 75 g zarte Haferflocken
- ☞ ▶ 1 ½ TL Backpulver
- ☞ ▶ 10 g Kakao
- ☞ ▶ je 1 TL Anis & Zimt
- ☞ ▶ ½ TL gem. Nelken
- ☞ ▶ 1 Msp. Kardamom
- ☞ ▶ 1 Bio-Zitrone
davon die abgeriebene Schale
- ☞ ▶ 2 – 3 EL Milch
- Guss:**
- ☞ ▶ 60 g Puderzucker
- ☞ ▶ ½ TL Zimt
- ☞ ▶ 3 – 4 TL Wasser oder Rum

Zubereitungszeit: 30 min

Kühlzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Stücke: ca. 40



Zubereitung:

Honig, Zucker, Butter in einem Topf erwärmen, bis sich alles gut verbunden hat.
Abkühlen lassen.

Restliche Zutaten mischen, Milch zugeben und mit der abgekühlten Masse verkneten.

Teig ca. 20 min etwas kühl stellen.

Teig ausrollen und Bären ausstechen.

Bei 170 Grad ca. 10 min backen.

Für den Guss:

Puderzucker mit Zimt mischen und mit Wasser verrühren. Auf die Plätzchen streichen.