

Adventsplätzchen mit heimischem Honig und Nüssen



Zutaten

- 250 g Mehl (zusätzlich Mehl zum Bearbeiten)
- 150 g Butter, klein gewürfelt
- 90 g Zucker
- 2 EL heimischer Honig
- 1 Ei + 1 Eigelb, Größe M
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- ½ TL Vanillemark oder Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Extra: etwas Honig zum Bestreichen der Plätzchen
- Nüsse, gehackt (z. B. Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln)



Zubereitung

In einer Schüssel Mehl, Zucker und eine Prise Salz vermischen. Dann das Ei und das Eigelb mit 2 EL Honig und Zitronenabrieb mischen. Die Ei-Mischung und die Butterwürfel zum Mehlgemisch geben. Alles rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten, mit Folie abdecken und im Kühlschrank eine Stunde kühl stellen.

Den Ofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen.

Tipp: Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, denn der Teig ist klebrig. Mit einem Plätzchenausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.

Im Ofen ca. 8–10 Minuten (je nach Ofen) goldgelb backen.

Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit Honig bestreichen und mit gehackten Nüssen bestreuen. Auskühlen lassen und genießen.