

# Honigplätzchen

Kleine gespritzte Honigplätzchen mit roter Glasur - Dieses Spritzgebäck mit Honig ist schnell gebacken.

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Teig:

150 g weiche Butter oder Margarine  
100 g flüssiger Honig  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Verzieren:

150 g Puderzucker  
2 - 3 EL Wasser  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

Wie backe ich leckere Honigplätzchen?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Honig, Vanillin-Zucker und Ei hinzufügen und verrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle (Ø 10 mm) füllen. Ringe (Ø etwa 4 cm) auf das Backblech spritzen und backen.

**Einschub: oberes Drittel**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Honigplätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Puderzucker und Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit Speisefarbe rot anfärben. Guss portionsweise auf die Honigplätzchen geben und sofort mit einem Messer oder kleinem Backpinsel verstreichen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Honigplätzchen mit noch feuchtem Guss nach Belieben mit Krokant oder Streudekor bestreuen.
- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 3 Wochen haltbar.
- Der Guss kann auch einfach nur über die Plätzchen gesprenkelt werden.

