

Bienenstichtaler

<http://vieras-kitchen.blogspot.de>

Für etwa 60 Stück braucht ihr:

100g Zucker
1/2 Fl. Vanille-Butter Aroma
200g Butter
300g Mehl
1 Ei

Für Mandelglasur:

70g Zucker
100g Butter
30g Aprikosenkonfitüre
200g Mandelblättchen



Zuerst Zucker in den Mixtopf geben und 40 Sek auf Stufe 10 pulverisieren. Wenn ihr den Teig ohne Thermomix macht, einfach Puderzucker nehmen ;) Butter, Mehl, Vanille-Aroma und Ei zugeben und 20 Sekunden auf Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten. Den Teig rausnehmen, noch mal mit den Händen durchkneten, zu einer Kugel formen und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Nun wird die Mandelglasur gemacht. Ihr könnt sie aber auch nur aus der halben Menge machen und die restlichen Plätzchen stempeln, so wie ich es gemacht hatte. Dann habt ihr gleich zwei Sorten aus einem Teig ;)

Für die Mandelmischung Butter, Zucker und Aprikosenkonfitüre in den Mixtopf geben und 3 Minuten/ 60°C /Stufe 2 erwärmen. Dann die Mandelblättchen zugeben und in Rücklauf 8 Sekunden/ Stufe 2 verrühren.

Backofen auf 180°C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Nun den Teig ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Diese auf einen Backblech legen und mit 3/4 TL Mandelmischung belegen. Falls ihr euch auch für die Stempelkekse entschieden habt, dann die restliche Teigkreise mit einem Stempel prägen und ebenso auf ein Backblech legen.

Bienenstichtaler etwa 12 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.