Artikel vom 12.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 03:27 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bienenstich-plaetzchen

Bienenstich-Plätzchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 24 Stück):

Teig:

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

1 P Vanillezucker

Topping:

80 g Butter

80 g Zucker

1 EL Honig

120 g Mandelblättchen

Füllung:

1 P Vanillepuddingpulver

200 ml Milch

1 EL Zucker

50 g weiche Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten und in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Pudding nach Packungsanleitung allerdings mit nur 200 ml Milch und 1 EL Zucker zubereiten und auskühlen lassen. Den Pudding dabei mit einer Frischhaltefolie abdecken, sodass keine Haut entsteht. Für das Topping die Butter in einem Topf auf niedriger Temperatur schmelzen, Zucker und Honig unterrühren und solange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mandelblättchen unterheben. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 5 mm dünn ausrollen. Blumen mit einem Durchmesser von zirka 7 cm ausstechen und auf das Backblech legen. Auf die Hälfte der Plätzchen die Mandelblättchenmasse verteilen. Die Plätzchen etwa 10 bis 12 Minuten goldbraun backen, dann auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Vanillepudding und die Butter mit dem Handrührgerät klümpchenfrei verrühren. Den Pudding in den Spritzbeutel füllen und damit die Füllung auf den Plätzchen ohne Mandeltopping verteilen. Anschließend die mit Mandeltopping als Deckel vorsichtig auf dem Pudding festdrücken.

Tipp: Wer keine Blumenausstecher hat, kann auch einfach eine runde Form verwenden.

Julia Ernsting