Honigkrater

Für den Rührteig:

120 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Prise Salz
50 g flüssiger Honig
1 Ei
200 g Weizenmehl
½ TL Backpulver

Für die Füllungen:

30g flüssiger Honig

Backzeit ca. 14 min bei 160 Grad im Heißluft Ofen.

Für den Teig Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Honig unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei in etwa ½ Minute unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unter die Butter-Ei-Masse rühren. Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen. In die Mitte jedes Teighäufchens mit einem Kochlöffelstiel eine etwa 1 cm breite Vertiefung drücken, dabei den Stiel immer wieder in Mehl tauchen. Für die Füllung Honig in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Den Honig in die Vertiefungen spritzen.