

# Honigplätzchen

*Für ca. 130 Stück*

## Zutaten

300 g	Honig
350 g	Zucker
125 g	Mandeln (ungeschält & gemahlen)
5 Stück	Bittermandeln (oder Bittermandelaroma)
6 g	Zimt
3 g	Nelkenpulver
2 Pk.	Vanillezucker
1	Zitrone, die abgeriebene Schale
250 g	Butter oder Margarine
1	Ei
500-600 g	Mehl
1 Pk	Backpulver

*Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Backzeit ca. 10 Minuten (200°C)*

1. Honig und Zucker aufkochen, bis der Zucker flüssig ist. Die Mandeln mit den Gewürzen in die Honig-Zucker-Mischung rühren, etwas abkühlen lassen.
2. Die weiche Butter, schließlich auch das Ei und das mit Backpulver gemischte Mehl unterrühren. Der Teig soll so fest sein, dass man ihn ausrollen kann.
3. Teig möglichst dünn ausrollen und beliebige kleine Formen ausstechen. Und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen, bis sie hellbraun sind.
4. Die Plätzchen in einer Blechdose aufbewahren, damit sie knusprig bleiben.