



## Rezept: Tannenhonig-Bäumchen

### ZUTATEN für etwa 2 Bleche:

- 125 g Tannenhonig (ihr könnt auch andere Honigsorten verwenden)
- 60 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 250 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Kakao
- je 1/2 Teelöffel Zimt + Nelken (gemahlen)
- Plätzchenausstecher in Bäumchenform



### SO WIRD'S GEMACHT:

Gebt Butter, Honig, Zucker und Vanillezucker in einen Topf oder eine Schüssel und erwärmt die Masse auf dem Herd oder in der Mikrowelle, so dass die Butter schmilzt und der Zucker sich löst. Lasst die Masse etwas abkühlen, rührt dann das Eigelb unter.



Vermischt nun Mehl, Backpulver, Kakao und Gewürze in einer große Rührschüssel. Gebt dann die Honig-Butter-Zucker-Mischung dazu.

Verknetet das Ganze mit dem Knethaken eures Rührgeräts oder den Händen zu einem festen Teig.



## Rezept: Tannenhonig-Bäumchen

Ihr könnt den Teig direkt verarbeiten, auch wenn er noch etwas warm ist. Rollt ihn etwa 1/2 Zentimeter dick aus, stecht kleine Bäumchen oder andere Formen aus und legt diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.



Backt die Kekse nun bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) für ca. 10 Minuten.



Fertig sind die Tannenhonig-Bäumchen. Wenn ihr möchtet, könnt ihr sie noch mit Zuckerguss verzieren oder, wie wir, Puderzuckerschnee darauf rieseln lassen. Lasst es euch schmecken!