

Bienenstich-Taler

Zutaten für 60 Stück:

Mürbeteig:

100 g Zucker
½ Vanilleschote
200 g Butter, kalt, in Stücken
300 g Mehl
1 Ei

Mandelmischung:

70 g Zucker
100 g Butter, in Stücken
30 g Aprikosenkonfitüre
200 g Mandelblättchen

Außerdem:


Mehl, zum Bestäuben der Arbeitsfläche
Frischhaltefolie

Zubereitung:

Mürbeteig:

1. Zucker und Vanilleschote in den Mixtopf geben und 40 Sek. / Stufe 10 pulverisieren.
2. Butter, Mehl und Ei zugeben, 20 Sek. / Stufe 5 zu einem Teig verarbeiten, aus dem Mixtopf nehmen, mit den Händen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Mixtopf spülen.

Mandelmischung:

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Zucker, Butter und Aprikosenkonfitüre in den Mixtopf geben, 5 Sek. / Stufe 6 zerkleinern. und 3 Min. / 60 °C / Stufe 2 erwärmen.
3. Mandelblättchen zugeben und 8Sek. /  / Stufe 2 unterrühren.
4. Mürbeteig teilen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu je einer Rolle (Ø ca. 3 cm) formen, in Scheiben (1 cm) schneiden, auf die vorbereiteten Backbleche legen, mit jeweils ¾ - 1 TL Mandelmischung belegen und Backbleche nacheinander 12 - 14 Min. (180 °C) backen. Bienenstichtaler auf ein Kuchengitter geben, abkühlen lassen, z.B. in einer Blechdose aufbewahren und zu Kaffee oder Tee servieren.

5.

TIPP:

Die Mandelmischung reicht gut für 1 geh. TL je Plätzchen