



Süße Cremehonigkekse

Die kalte Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten vermengen. Rasch einen Mürbteig kneten. Die Masse zu einer Kugel formen. In Folie einschlagen und im Kühlschrank für rund eine Stunde kühlstellen. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Mehrere Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Kekse je nach gewünschter Form ausstechen. Die Kekse bei 180 °C Heißluft zehn bis zwölf Minuten lang backen. Vollständig auskühlen lassen und die Hälfte der Kekse anschließend mit je einem halben Teelöffel STAUD'S Bio Cremehonig bestreichen. Die andere Hälfte der Kekse darauf setzen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Für mehr Vielfalt können Sie die Kekse wahlweise mit Nüssen verzieren. Einfach mit Honig „ankleben“ und genießen!

🍴 ca. 40 Stk.

🕒 1 Std.

Zutaten:

280 g Butter
450 g Mehl
1 gehäufte TL
Backpulver
150 g Staubzucker

Für die Füllung:

200 g STAUD'S
Bio Cremehonig
Staubzucker zum
Bestreuen

