

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Honigplätzchen

Für den Teig:

250 g Mehl
90 g Puderzucker
2 Ei weicher Honig
125 g kalte Butter
1 Ei (Größe L)



Zubereitung

Zuerst muss das Mehl geschüttet werden. Dann die feuchten Zutaten zu den trockenen geben und zu einem glatten Teig verrühren. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz etwa 6 mm dick ausrollen. Das Nudelholz mit Mehl bestäuben, damit es nicht kleben bleibt.

Die Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 200°C 6-8 Minuten backen und die Plätzchen auf einem Kuchengitter ausruhen lassen. Verzieren Sie sie nach Ihrer Fantasie.

