

# Bienenstich-Kekse

Hier ein Rezept für köstliche Bienenstich-Kekse mit Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Nachbacken. Die feinen Weihnachtskekse gelingen bestimmt!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 14 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,9 h



## Zutaten

### für den Teig

150 g	<a href="#">Butter</a>
70 g	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	Vanillepaste
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
250 g	Weizenmehl

### für die Röstmasse

50 g	<a href="#">Butter</a>
20 g	<a href="#">Honig</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>
30 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
80 g	Mandeln (gehobelt)

### für die Ganache

300 g	Weißer Schokolade
150 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
1 TL	Vanillepaste

## Zubereitung

1. Für die süßen **Bienenstich-Kekse** aus den Zutaten einen Teig zubereiten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.
2. Erhitze das Schlagobers und gieße sie über die weiße Schokolade. Gleichmäßig umrühren bis die Schokolade sich vollständig aufgelöst hat. Mit Vanille abschmecken und kühlen.
3. Für die Röstmasse Honig, Zucker, Butter und Sahne dickflüssig einkochen lassen und die [Mandeln](#) unterheben. Die Röstmasse verleiht den Keksen ein besonderes Aroma.
4. Jetzt den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und kleine Kreise ausstechen. Die Röstmasse auf die Hälfte der Kreise verteilen. Zusammen mit den anderen Kreisen bei 180 Grad Umluft zirka 12 bis 14 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die abgekühlte Ganache mit den Schneebesen schaumig aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Bienenstich-Kekse damit zusammen kleben.

## Tipp