

Weiche Honigkekse

Diese weichen Honigkekse sind super schnell gemacht und eine meiner absoluten Lieblingsplätzchen.

Vorbereitung

10 MINUTEN

Kochzeit

8 MINUTEN

Zutaten

Honigkekse

- 4 EL Honig
- 2 Stück Bio-Eier
- 60 g Butter
- 180 g Staubzucker
- 500 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver

Außerdem

- Marillenmarmelade
- Staubzucker

Anleitungen

1. Die Butter zusammen mit dem Honig und den Eiern in einen Topf geben und erwärmen (nicht heiß machen), bis die Butter geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen.

2. Die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Die Flüssigkeit dazu leeren und die Masse per Hand oder in einer Küchenmaschine rasch zu einem homogenen Teig kneten. Eine halbe Stunde kalt stellen.

3. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Kekse ausstechen, mit etwas Abstand auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 6 bis 8 Minuten lang backen, bis die Ränder leicht Farbe annehmen. Komplett auskühlen lassen.

5. Anschließend jeweils ein Keks mit Marillenmarmelade bestreichen und mit einem zweiten Stück abdecken. Staubzucker auf die Honigkekse sieben und in einer Keksdose an einem kühlen Ort aufbewahren.

6. GUT ZU WISSEN: Die Kekse sind anfangs knusprig, werden aber durch die Marmelade nach ein paar Tagen wunderbar weich.