

Bienenstich

150 g Mehl + Mehl	125 g weiche Butter	60 g Rohrzucker
50 g Mandelmehl	Salz	250 g Quark (vollfett)
50 g Mascarpone	50 g Rohrzucker	Spritzer Mineralwasser
1 Eiweiß zu Schnee geschlagen	1 Vanilleschote	100 g gehobelte Mandelplättchen
4 EL Honig	1 EL Butter	
Außerdem:		
4 Metallringe, 8 cm	Backpapier	

Backofen auf 200° Ober - Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter, Rohrzucker und Mandelmehl zu einem homogenen Mürbeteig kneten. In Cellophan einwickeln und an einem kühlen Platz $\frac{1}{2}$ Std. ruhen lassen.

Teig auf einer mehlierten Fläche ausrollen und mit den Küchenringen 4 Plätzchen ausstechen. Kurz zur Seite stellen.

Quark mit Mascarpone, Rohrzucker, dem Mark von einer Vanilleschote und einem Spritzer Mineralwasser verrühren. Eiweiß unterheben.

Die Ringe mit den Teigplätzchen auf ein Blech mit Backpapier stellen.

Die Quarkmasse auf die Plätzchen in den Küchenringen verteilen und im vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 min backen.

In einer Pfanne mit der Butter die Mandelplättchen rösten und mit dem Honig karamellisieren. Dann etwas abkühlen lassen. Die Törtchen vorsichtig von den Küchenringen befreien, auf Tellern anrichten und die Mandelplättchen darüber geben.

Björn Freitag am 21. Januar 2022