

Rezept für Marie Marienkäfers berühmte süße Honigkekse mit Blütenstaubpuder

Zutaten für ca. 20 Kekse:

- ½ Tasse Zucker
- ½ Tasse Butter
- ½ Tasse Honig
- 1 Ei
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 ½ Tassen Mehl
- Blütenstaubpuder (Puderzucker)

Zubereitung:

In einem kleinen Topf Zucker, Butter und Honig erhitzen,
bis es zu kochen beginnt, dabei immer umrühren.

Wenn die Masse köchelt, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Ei und Backpulver in einer Schüssel vermischen, die Prise Salz dazugeben.

Löffel für Löffel zu der abgekühlten Honigmischung geben
und so lange rühren, bis sie cremig ist.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl hinzugeben und umrühren.

Mithilfe zweier Esslöffel Portionen auf dem Backblech verteilen,
das mit Backpapier ausgelegt ist.

Ca. 15 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen, bis die Kekse goldbraun
sind (nicht verbrennen lassen!).

Mit Blütenstaubpuder durch ein Sieb bestreuen.

Hummeligen Appetit!

