

Honigwabe

ZUTATEN:

50 g Staubzucker
30 g flüssige Butter
25 g Honig
30 g Mehl
1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und im Kühlschrank kaltstellen.
Danach kleine Kugeln formen. Auf ein befettetes Backblech geben und bei 180°C backen.

Etwas abkühlen lassen und über Dariolformen stürzen und formen. Danach auskühlen lassen.
Diese werden verwendet zum Füllen von Mousse oder auch Sorbets.

Tipp: Wenn die Waben zu kalt sind brechen sie.

Wenn sie zu heiß sind lassen sie sich nicht vom Blech nehmen, weil sie weich sind.