

Honig Sandgebäck

200g Butter * 100g Öl * 1 Ei

150 g Honig

50 g Speisestärke * 35 g Puddingpulver Vanille *

500 g Mehl * 1 Teelöffel Backpulver

300 g Schokodrops oder Callets in Vollmilch

Butter, Öl und Ei in einer Schüssel vermengen

Stärke, Puddingpulver, Mehl und Backpulver miteinander
mischen

Die Hälfte vom Mehlgemisch unter die Butter Ei Masse heben
und den Honig zugeben

den Rest Mehl unterheben und durchkneten
zum Schluss die Schokodrops unterheben

Rund rollen und auf ein Backblech legen und leicht flach
drücken

180 Grad 15 bis 20 Minuten backen bei Ober und Unterhitze

165 Grad bei Umluft