



- HEUTIGES MENÜ -

BIENENHONIG BZZZKUIITS

DAS BRAUCHT IHR:

- 165g gesiebtetes Mehl
- 80g weiche Butter
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 Eigelb
- Abrieb einer halben Zitrone
- 40g Zucker
- Glasurstifte (optional)

1



Gebt das Mehl in eine Schüssel und macht mit einem Löffel eine Mulde in der Mitte.

2



Gebt den Zucker, das Eigelb, Zitronenschale und Honig dazu. Mischt alles gut mit euren (sauberen) Händen.

3



Deckt den Teig mit Frischhaltefolie ab und lasst ihn für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

4



Gebt etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, und rollt den Teig mit einem Nudelholz auf ca. 0.5 cm aus. Stecht die Kekse mit einem Ausstecher aus.

Bittet eine*n Erwachsene*n, den Ofen auf 180 °C vorzuheizen.

5



Gebt die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Backt sie für ca. 10-12 Minuten.

6



Sobald sie kalt sind, könnt ihr sie mit Glasurstiften dekorieren!



**LECKERE
BZZZKUIITS**



DAS BRAUCHT IHR:

- Schere
- Kleber
- Druckvorlage
- Bleistift
- Frischhaltefolie
- Ein Stück Pappkarton (zum Beispiel eure toucanBox!)

1



Druckt unsere Vorlage aus und schneidet aus.

2



Klebt die Vorlagen auf den Karton und zeichnet die Umrisse mit dem Bleistift nach.

3



Bittet einen Erwachsenen, eure Pappausstechformen auszuschneiden.

4



Deckt sie mit Frischhaltefolie ab.

Gut gemacht! Nun könnt ihr eure Honig Bzzzkuits backen!