

Im Dezember haben wir Honigkuchen in verschiedener Form der Tiere gebacken. Dabei hat uns auch Biologielehrerin Frau Anica Pudgar geholfen. Vielen Dank, Frau Pudgar.

Fotos:





## Honigkuchen

Zutaten:  
 500 g Mehl  
 150 g Butter  
 150 g Staubzucker  
 2 Eier  
 150 g Honig  
 1 Teelöffel Natron  
 Zimt

Honigkuchen Zubereitung  
 Honig in einem Wasserbad erwärmen und dann abkühlen. Im Schüssel Mehl, Zucker und Natron mischen und noch Eier und Butter dazugeben. Alles einmischen und noch Honig dazugeben. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten und ihn etwa 1,5 Stunde im Kühlschrank lassen. Die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestreuen und den Teig darauf 1 cm dick ausrollen. Beliebige Figuren ausstechen. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen und Plätzchen mit etwa 1 cm Abstand voneinander darauf legen. Die Honigkuchen 12 Minuten backen. Die Honigkuchen dann abkühlen lassen und beliebig verzieren.