



# Bildungsangebot

**Thema:** „Honigkekse backen“

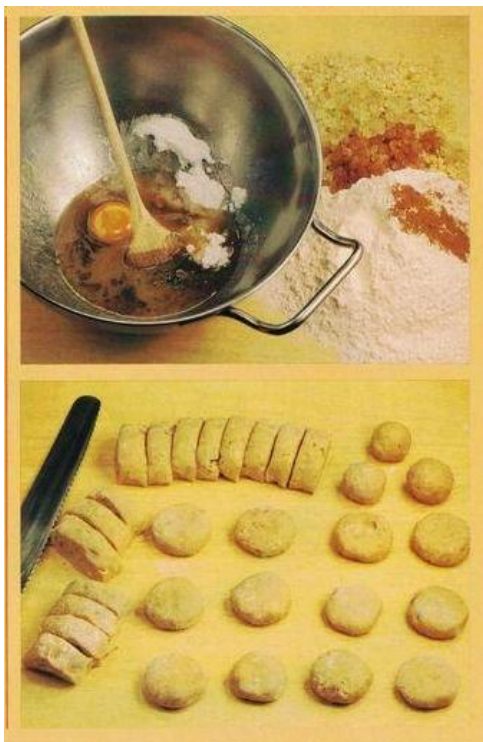
**Bildungsbereich:** Bewegung und Gesundheit

**Was wird gefördert?**

Wissen über Lebensmittel, mathematische Vorgänge, wie Größen- und Mengenvergleiche, Kommunikation und Selbstwirksamkeit

**Angebot:**

Die Butter mit dem Honig langsam zerlassen. Mandeln und Schokolade fein hacken. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Butter mit Honig mit dem Ei, dem Puderzucker und dem Zimt glatt verrühren. Alle übrigen Zutaten hinzugeben. Nun den Teig zu einer stärkeren Rolle formen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Aus den Teigscheiben Kugeln formen und mit den Handballen flach drücken. Diese Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180° zehn bis fünfzehn Minuten backen.



## Zutaten:

120 g Honig

30 g Butter

50 g Puderzucker

1 Ei

1 Prise Zimt

40 g geschälte, gehackte Mandeln

40 g gemahlene Haselnüsse

40 g gehackte Schokolade

270 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver