



Honig – Rezepte für LehrerInnen

zum Ausprobieren an Aktionstagen zum Thema Bienen - Honig

Die Rezepte sind für eine Gruppengröße von ca. 20 Kindern gedacht. Bitte variieren Sie davon ausgehend die nötigen Mengen für Ihre Gruppengrößen.

Honigbutter als Brotaufstrich

Zutaten: 250 g Honig 250 g Butter Evtl. Gewürze 1-2 Brote	So wird's gemacht: Die Butter im weichen Zustand mit dem Honig verrühren. Nach Belieben kann man zum Beispiel Zimt, Kakao oder geriebene Orangenschale hinzufügen. Zum Servieren Brotscheiben mit der Honigbutter bestreichen.
--	---

Honigbratapfel

Zutaten: Pro Person 1 Apfel Pro Apfel: 1 TL gemahlene Nüsse 1 TL Rosinen 1 TL Honig ½ TL Butter	So wird's gemacht: Den Apfel vom Kerngehäuse befreien bzw. aushöhlen und in eine gefettete, feuerfeste Form setzen. Aus den weiteren Zutaten eine Füllung bereiten. Die Mischung in den ausgehöhlten Apfel einfüllen und 15 – 20 Minuten bei 150 °C im vorgeheizten Ofen backen. Alternativ können die Äpfel auch in einem alten Topf über dem offenen Lagerfeuer gebraten werden.
--	---

Honigplätzchen

Zutaten: 600 g Mehl 200 g Butter 200 g Honig 3 Eier 1 Prise Salz Etwas Vanille	So wird's gemacht: Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und beliebige Formen schneiden oder ausstechen. Alternativ dazu, aus dem Teig per Hand kleine Kugeln formen und diese leicht platt drücken. Die Formen / Kugeln auf ein gefettetes Blech legen und ca. 15 Minuten bei 200 °C im vorgeheizten Ofen backen.
---	--



Bienenstich mit Honig

<p>Zutaten: 600 g Mehl 50 g Sojamehl ½ TL Zimt 1 Würfel Hefe 3/8 l lauwarme Milch 50 g flüssiger Honig 50 g weiche Butter Für die Mandelkruste: 200 g Mandelblättchen 200 g Honig 100 g Butter Für die Creme: 75 g Honig ½ l Milch 40 g Maisstärkepulver Etwas Vanille 250 g weiche Butter</p>	<p>So wird's gemacht: In einer großen Schüssel das gesamte Mehl mit dem Zimt mischen. In einer Kühle in der Mitte Hefe, Milch und Honig verrühren und 15 Minuten gehen lassen. Den Teig mit der Butter verkneten und 30 Minuten gehen lassen. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen, 15 Minuten gehen lassen. Mandeln mit Honig und Butter zusammen erhitzen und auf den Teig streichen. Bei 220 °C im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Creme: Den Honig erhitzen. Milch mit Stärkepulver und Vanille verquirlen, zum Honig gießen, aufkochen, dann abkühlen lassen, esslöffelweise unter die Butter mischen. Den Kuchen auskühlen lassen. Dann vorsichtig in der Mitte waagrecht durchschneiden. Die Creme auf den unteren Boden streichen und den „Deckel“ darauf legen.</p>
--	---

Honig-Früchte-Shake

<p>Zutaten: 1 l Milch ¼ l Sahne 6 EL Honig 250 g Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, o.ä.)</p>	<p>So wird's gemacht: Von allen Zutaten die Hälfte nehmen und zusammen in einem Mixer zerkleinern. Damit alle etwas abbekommen bzw. einen Nachschlag bekommen können, dasselbe mit der anderen Hälfte der Zutaten gleich nochmal machen.</p>
---	--

Die Rezepte sind folgendem Buch entnommen:

Kutsch, I. / Obermann, G. (2010): Mit Kindern im Bienengarten. Stuttgart: Verlag Freies Geistesleben.