



Honigrezepte Imkerverein Viersen –Stadt

<http://imker-viersen.de/>

Back-Biene

Zutaten:

5 EL Honig
50 g flüssige Butter
1 Vanillezucker
1 Eigelb
1 TL Zimt
250 g Mehl

Honig mit flüssiger Butter, Vanillezucker, Eigelb und Zimt zu einer cremigen Masse verrühren. Diese Masse zu dem Mehl geben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Aus der Hälfte des Teiges 2 kleine Bällchen für Kopf und Mittelteil der Biene formen. Den Rest zu einem länglichen Bienen-Hinterteil kneten. Die Teigrollchen leicht aneinander pressen und im Backofen goldbraun werden lassen. Etwas Blockschokolade im Wasserbad erwärmen und der Kuchenbiene Streifen malen. Die gelben Streifen aus Haselnusskrokant auf den Bienenkörper streuen. Für die Flügel eine weiße Papierserviette falten und unter die Biene klemmen.

Backzeit: ca 20 Minuten bei 180 Grad

Quelle: Bienenzeitung