

# Eddi-Bärs Honigherzen

**Teig**

- ★ 400g Weizenvollkornmehl
- ★ 180g flüssiger Honig ★ 1 Ei ★ 1 TL Zimt
- ★ 1 Messerspitze Koriander
- ★ 250g weiche Butter ★ 2 EL Milch



Puh, ist das anstrengend. Eddi-Bär freut sich schon, wenn er und der kleine Rabe gleich ins Warme kommen und die ersten Honigherzen probieren dürfen.





Zuerst das Mehl in eine Schüssel füllen, alle Zutaten außer der Milch hinzugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig noch ein wenig klebt, kannst du ihn im Kühlschrank eine Weile kalt stellen.

Dann musst du den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher in Herzform Plätzchen ausstechen.

Anschließend werden die Honigherzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt, mit der Milch bestrichen und etwa 10 Minuten bei 180 °C gebacken.

