



## werkwijze

Extra nodig: 2 eieren + 200 g honing

Meng in een grote kom de honing met 1 ei. Schud de pot met het bloemmengsel en meng dit met een houten lepel door de honing en ei heen. Roer totdat het deeg wordt. Bestuif je handen met bloem en kneed het deeg tot een bal. Laat 1 uur in de koelkast rusten.

Bestuif je werkblad met bloem en rol het deeg uit tot 1 – 2 cm dik. Steek vormpjes uit het deeg en leg ze op bakplaat bekleed met bakpapier. Klop het andere ei los en bestrijk hiermee de figuurtjes. Bak in het midden van de oven in 10-15 min. goudbruin op 200 °C. Laat afkoelen op een afkoelrooster.

Tip: Bewaar ze in een afgesloten verpakking tot een week. Hoe langer je ze na het afkoelen onafgesloten liggen, hoe taaier ze worden.



a Cup of Life