

September 2017

Wiesn-Herzal backen

<u>Was wir brauchen:</u>	
50 g Butter	200 g Waldhonig
100 g Zucker	500 g Mehl
2 Eier	1 Pck. Backpulver
2 Teel. Zimt	
½ Teel. Nelken	

Pünktlich zur Wiesn backen die Löwenkinder ihre eigenen Lebkuchenherzal. Gemeinsam mit Ursl wird als erstes der Teig hergestellt. „Mhmm, das riecht aber gut!“, hörte man häufig. Als der Teig fertig war, musste er erstmal ausgerollt werden. Das war anfangs gar nicht so einfach. Danach ging es an die Form. Jedes Kind durfte mit einem großen Herz zwei Stück ausstechen.

Fertig ausgestochen und ein wenig mit Eigelb bestrichen, kamen sie dann für 15 Minuten in den Ofen. Im ganzen Kinderhaus konnte man die Herzal riechen.

Einen Tag später ging es dann an die Verzierung. Mit bunter Zuckerschrift und bunten Zuckerperlen hat jedes Kind sein eigenes Herz gestaltet.

Dani Greiner

Team Kinderland Neufinsing - Zur Sonnwend

