

Honingkoekjes bakken



Honing
kan vast of
vloeibaar
zijn.

**Kookactiviteiten zijn altijd super!
We proeven niet alleen honing,
maar maken er ook koekjes mee.**

Soorten honing

In de supermarkt vind je veel verschillende soorten honing. Er zijn grote verschillen qua kleur. Je hebt ook vloeibare en vaste honing.

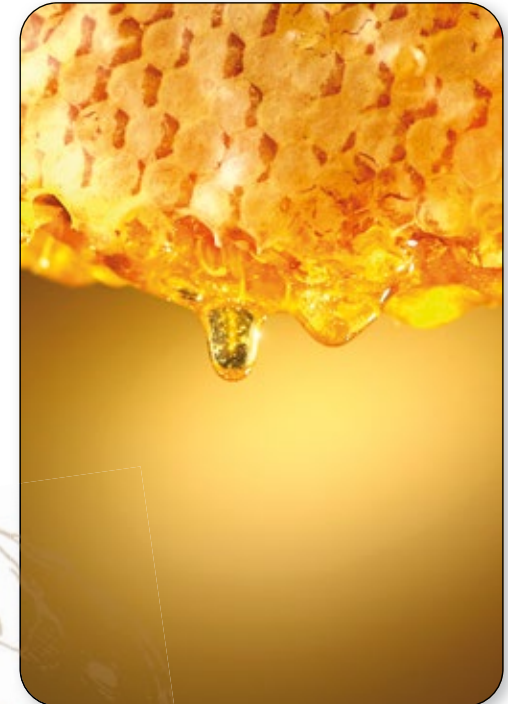
Laat kleuters:

- soorten honing sorteren op kleur
- honing rubriceren op vast of vloeibaar
- verschillen ruiken in honing
- verschillen proeven in honing (op een toastje of een stukje brood of in een lepeltje)

Bij een bezoek aan de imker is het fantastisch om verse honing uit de raat te proeven.

Honingkoekjes bakken

Je kan het deeg samen met de kleuters maken, maar een voorraad deeg is gemakkelijk vooraf thuis te maken en mee te nemen.



24



Honingkoekjes bakken

Bereiding

1. Meng de suiker met de boter (kamertemperatuur) samen met de honing in een kom. Een keukenmachine is ideaal.
2. Schraap de zaadjes uit de vanillestok of doe enkele druppels vanille-extract bij het mengsel.
3. Meng alles goed door elkaar.
4. Lepel per lepel meng je de bloem door het deeg. Dit kan lastig zijn met de hand!
5. Voeg een snuifje zout toe en meng het er goed door.
6. Verdeel het deeg in 2 en maak er worsten van 2 cm diameter mee. Wikkel ze in vershoudfolie en laat opstijven in de koelkast.
7. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
8. Haal de deegworst uit de koelkast. Indien je dit wenst, kan je de deegworst nog eens door wat suiker rollen.
9. Snijd koekjes van maximum 1 cm dikte.
10. Leg ze op een bakplaat met een bakmat of bakpapier.
11. Bak ze ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven.
12. Laat ze afkoelen op een rooster. Smakelijk!

Wat heb je nodig ...

- suiker 100 gram
- boter 200 gram
- bloem 350 gram
- honing 6 el
- 1 vanillestok of extract
- snuifje zout

vershoudfolie - bakplaat - klopper

