



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Honig-Schoko-Cookies

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine,
150 g Zucker, $\frac{1}{4}$ TL Salz, 200 g flüssigen
Honig, 50 g Blockschokolade, 4 EL Milch,
350 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver,
2 EL Kakao, 1 TL Zimt.

Zubereitung: Fett, Zucker und Salz
schaumig rühren, Honig dazugeben, die
Schokolade schmelzen und dazu laufen
lassen, ebenso die Milch. Die übrigen
Zutaten sieben und unter die Fettmasse
arbeiten. Den Teig zugedeckt im Kühl-
schrank durchkühlen lassen. Kugeln
formen, mit etwas Abstand auf ein Blech
setzen und bei mittlerer Hitze (Elektro
180° C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) 15 Minuten backen.

Tipp: Zur Abwechslung einige Stücke mit
Schokolade überziehen oder vor dem
Backen mit Nüssen belegen.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Honig-Schoko-Cookies

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine,
150 g Zucker, $\frac{1}{4}$ TL Salz, 200 g flüssigen
Honig, 50 g Blockschokolade, 4 EL Milch,
350 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver,
2 EL Kakao, 1 TL Zimt.

Zubereitung: Fett, Zucker und Salz
schaumig rühren, Honig dazugeben, die
Schokolade schmelzen und dazu laufen
lassen, ebenso die Milch. Die übrigen
Zutaten sieben und unter die Fettmasse
arbeiten. Den Teig zugedeckt im Kühl-
schrank durchkühlen lassen. Kugeln
formen, mit etwas Abstand auf ein Blech
setzen und bei mittlerer Hitze (Elektro
180° C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) 15 Minuten backen.

Tipp: Zur Abwechslung einige Stücke mit
Schokolade überziehen oder vor dem
Backen mit Nüssen belegen.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Honig-Schoko-Cookies

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine,
150 g Zucker, $\frac{1}{4}$ TL Salz, 200 g flüssigen
Honig, 50 g Blockschokolade, 4 EL Milch,
350 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver,
2 EL Kakao, 1 TL Zimt.

Zubereitung: Fett, Zucker und Salz
schaumig rühren, Honig dazugeben, die
Schokolade schmelzen und dazu laufen
lassen, ebenso die Milch. Die übrigen
Zutaten sieben und unter die Fettmasse
arbeiten. Den Teig zugedeckt im Kühl-
schrank durchkühlen lassen. Kugeln
formen, mit etwas Abstand auf ein Blech
setzen und bei mittlerer Hitze (Elektro
180° C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) 15 Minuten backen.

Tipp: Zur Abwechslung einige Stücke mit
Schokolade überziehen oder vor dem
Backen mit Nüssen belegen.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de