

Benny Blu Rezept „Steinzeit-Brot“

Benny Blu backt mit dir und deinen Eltern ein leckeres Steinzeit-Brot!

Dafür brauchst du:



300 g Mehl



1 Ei



1 Esslöffel Honig



Salz



Wasser

Und so geht's:

1. Wiege 300 Gramm Mehl ab. Fülle es in eine Schüssel.
2. Gib 1 Esslöffel Honig, ein wenig Salz und 1 Ei dazu. Gieße danach etwas Wasser hinein.
3. Knete den Teig, bis er zäh ist. Anschließend formst du ein Brot und legst es auf ein Backblech.
4. Backe das Brot etwa 30 bis 40 Minuten lang bei 200 Grad im Backofen.
5. Danach kannst du dir ein Brot schmecken lassen, wie es die Menschen in der Steinzeit gegessen haben. Guten Appetit!

Wenn du noch mehr über die Menschen in der Steinzeit wissen möchtest, schau doch mal ins Benny Blu Lernbuch „Steinzeit“.

