



Benjamin Honig-Bällchen

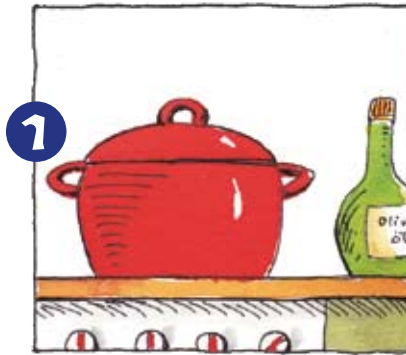
Was du brauchst:

- 2 Esslöffel Öl
- eine halbe Tasse Popcorn-Mais
- 80 Gramm Butter
- etwas mehr als eine halbe Tasse Zucker
- 1 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Sahne
- einen Topf mit Deckel
- eine Pfanne
- Metall-Löffel,
Holz-Löffel

Mose zog mit den Israeliten durch die Wüste. Sie waren den Ägyptern entkommen. Als sie fast verhungert wären, versorgte Gott sie mit Manna, einem Brot, das nach Honig schmeckt (2.Mose 16,1-36)



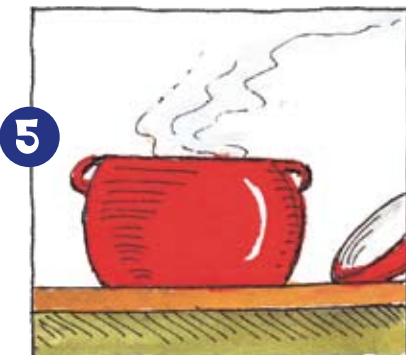
Die Bällchen schmecken wie das Brot, das Gott den Israeliten vom Himmel geschickt hat. Lecker – nicht nur in der Wüste!



1. Erhitze das Öl, gib den Mais hinein und verschließe den Topf. **2.** Jetzt platzen die Maiskörner. Rüttle den Topf etwas, aber lass den Deckel zu! Nimm ihn von der Herdplatte, sobald du keine Körner mehr platzen hörst.



3. Erhitze in der Pfanne Zucker, Butter, Honig und Sahne. Rühre mit dem Holzlöffel, bis der Zucker schmilzt. Lass alles einmal aufkochen. **4.** Gieße die Masse über das Popcorn und vermische alles mit einem Metall-Löffel.



5. Lass die Popcornmasse abkühlen. **6.** Fette deine Hände mit Öl ein. Forme aus der Masse Bällchen etwa so groß wie eine Walnuss.