

## EIBENTEILCHEN

Tanja brütet über ihrer Kladde. Ein leckeres Plätzchen soll es werden, trotz der Bitterstoffe.

Hier! Perfekt.

Man nehme einen Teil geriebene Eibenrinde, einen Teil gehackte Eibennadeln und vermische mit 2 Teilen Mehl und 2 Teilen Honig, dazu noch 1/4 Teil Ei.

Teig zu einer Rolle formen und 1cm breite Streifen schneiden. In die Mitte je eine Eibenfrucht samt Kern legen. Zu einer Kugel formen.

Kugeln bei 180°C in den Ofen und backen bis goldbraun.

Fertig ist das Eibenteilchen. Mann wartet schon.