

Bienenwachstücher
sind eine tolle Alternative
zu Einweg-Plastikfolie:
Sie sind abwaschbar und
dadurch wiederverwendbar,
antibakteriell und ein
prima Geschenk.



Bastelanleitung

Wir stellen Bienenwachstücher her

Dauer: ca. 30 Minuten



Das braucht ihr:

- Stoffrest (z. B. ein altes T-Shirt aus Baumwolle oder Leinen)
- 25 g Bienenwachs
- 5 ml Öl (z. B. Kokosöl)
- 1 Zickzack-Schere
- 1 Waage
- 1 Messbecher
- Backpapier
- 1 Backblech
- 1 Pinsel
- 1 Schüssel
- 1 Messer

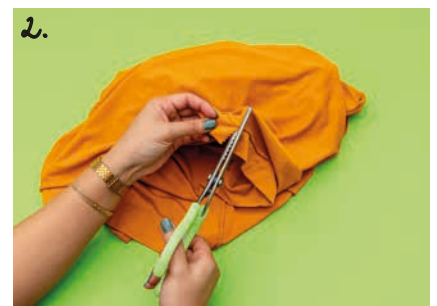


TIPP

Da ihr Lebensmittel mit den Bienenwachstüchern einpacken wollt, ist es sinnvoll, Stoffe aus Bio-Baumwolle zu verwenden. Außerdem sollten sie frisch gewaschen sein. Wenn ihr auch das Öl in Bio-Qualität verwendet – umso besser!

So geht's:

1. Schneidet oder hobelt kleine Wachsstücke von einer Bienenwachskerze ab oder nehmt Bienenwachsplättchen. Vermischt das Wachs in der Schüssel mit dem Öl.
2. Den Stoff mit der Zickzackschere (damit er nicht ausfranst) auf die Maße 20 cm x 30 cm zuschneiden.
3. Legt zuerst das Backpapier auf das Backblech und dann das Stoffstück darauf.
4. Verteilt die Wachs-Öl-Mischung mit dem Pinsel auf dem Stoffstück. Achtet darauf, dass ihr nicht zu viel von der Mischung auftragt. Ab damit in den Ofen!



5. Stellt den Ofen auf 100 Grad Celsius und wartet, bis die Mischung zerfließt. Dann könnt ihr das Backblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Pinselt noch einmal über die Masse, sodass jede Stelle des Stoffstücks und auch die Ränder bedeckt sind.
6. Wenn alles abgekühlt und getrocknet ist, zupft die Wachsreste an den Rändern ab. Zerknüllt dann das Bienenwachstuch einmal, so wird es geschmeidig.

Fertig ist euer Bienenwachstuch!



TIPP

- Wickelt eure Pausenbrote oder Obst im Bienenwachstuch ein oder deckt Schälchen damit ab. Nutzt dafür die Wärme eurer Hände, um das Bienenwachstuch in die richtige Form zu bringen.
- Da die Tücher wiederverwendbar sind, solltet ihr sie ab und zu reinigen. Einfach mit **kaltem** Wasser oder bei stärkerer Verschmutzung zusätzlich mit etwas mildem Bio-Reinigungsmittel abwaschen und an der Luft trocknen lassen. Achtet darauf, dass ihr die Bienenwachsschicht nicht abrubbelt.



Rezept

Knuspermüsli mit Honig und Nüssen

Dauer: ca. 20 Minuten Vorbereitung + 20 Minuten im Backofen

Dieses Knuspermüsli könnt ihr zusammen mit euren Eltern oder Großeltern zubereiten, damit auch sicher nichts passiert, wenn ihr Nüsse hackt oder mit dem Backofen hantiert. Vielleicht seid ihr aber auch schon Küchenprofis?

Das braucht ihr:

- 200 g Hafertlocken
- 100 g Nussmischung (Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse oder was du sonst gerne magst)
- 15 g Honig
- 1 Prise Salz



1. Heizt den Backofen auf 160 Grad vor. Dann die Nüsse grob hacken. Am besten geht das mit einem Wiegemesser.
2. Gebt den Honig in einen kleinen Topf und erwärmt ihn langsam, bis er flüssig wird. Jetzt die Hafertlocken, die gehackten Nüsse und das Salz einrühren. Gut mit dem Honig vermischen.
3. Legt ein Backblech mit Backpapier aus und verteilt die Mischung darauf.
4. Das Backblech in den Ofen schieben und 15 bis 20 Minuten lang rösten. Achtung: Die Nüsse dürfen nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt euer Knuspermüsli nachher bitter.
5. Ihr könnt das Müsli in einem Glas oder einer Dose drei bis vier Wochen aufbewahren.

Schon gewusst?

Nicht umsonst heißt es „fleißige Bienenchen“: Für ein halbes Kilogramm Honig müssen Bienen 120.000 Kilometer fliegen. Das ist ungefähr so viel wie dreimal um die Erde!

