

Backen und kochen mit Bienenhonig

Honigplätzchen

<p><u>Teig:</u> 125 g Honig 200 g Zucker 4 EL Milch 100 g Butter 1 Pck. Vanillinzucker 3 Tropfen Bittermandelöl 1 TL Zimt 400 g Mehl 20 g Kakao 100 g Speisestärke 1 Pck. Backpulver 75 g gehackte Mandeln</p> <p><u>Bestreichen:</u> 1 TL Kartoffelmehl 6 EL Wasser</p> <p><u>Verzierung:</u> 125 g halbierte Mandeln</p>	<p>Honig, Zucker, Milch und Fett langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Unter die fast erkaltete Masse nach und nach die Gewürze und 2/3 des mit Kakao, Stärke und Backpulver gemischten Mehls rühren.</p> <p>Den Rest des Mehls und die Mandeln darunter kneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einer runden Form (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.</p> <p>Das Kartoffelmehl mit dem Wasser anrühren, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Plätzchen dünn damit bestreichen und mit den halben Mandeln verzieren.</p> <p>Im vorgeheizten Backofen bei 175 – 200 °C etwa 20 Minuten backen.</p>
--	---

Honig-Haselnussrolle

<p>4 Eigelb 3 – 4 EL warmes Wasser 125 g Zucker 1 Pck. Vanillinzucker 4 Eiweiß 75 g Mehl 50 g Speisestärke 1 Msp. Backpulver</p> <p>200 g gemahlene Haselnusskerne 120 g Honig 1/8 l Sahne 1/2 Fläschchen Rum-Aroma</p> <p>etwas Zucker</p> <p>etwas Puderzucker</p>	<p>Eigelb und Wasser schaumig schlagen. Nach und nach 2/3 des Zuckers hinzugeben und so lange schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Das Eiweiß steif schlagen. Den Rest des Zuckers unterschlagen. Den Schnee auf die Eigelbcreme geben.</p> <p>Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unter die Creme ziehen (nicht rühren). Den Teig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Sofort für 10 - 15 Minuten bei 200 – 225 °C im vorgeheizten Ofen backen.</p> <p>Alles zu einer streichfähigen Masse verrühren.</p> <p>Den Biskuit nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen. Das Backpapier mit Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Den Biskuit mit der Füllung bestreichen und von der kürzeren Seite her aufrollen.</p> <p>Die Rolle mit Puderzucker bestäuben.</p>
--	--

Bienenstich mit Mandel-Honig-Kruste

<p><u>Teig:</u> 180 g lauwarme Milch 20 g Hefe 240 g Mehl 60 g Butter 4 Eigelbe 60 g Zucker etwas Salz abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen</p> <p><u>Kruste:</u> 75 g Butter 75 g Zucker 50 g Honig 30 g Milch 30 g geriebene Mandeln 80 g gehobelte Mandeln</p> <p><u>Vanille-Pudding:</u> 1 Pck. Vanille-Pudding</p>	<p>Aus lauwarmer Milch, Hefe und einem Teil des Mehls einen Hefeansatz erstellen. 15 Minuten gehen lassen. Butter, Eigelbe, Zucker, Salz und Zitronenschale glatt rühren. Hefeansatz und restliches Mehl zugeben und zu einem Hefeteig verarbeiten. Eine Springform (26 cm) fetten und den Hefeteig darin verstreichen. Die Form eine halbe Stunde kalt stellen. Nochmals gehen lassen.</p> <p>Butter, Zucker, Honig und Milch kurz aufkochen. Die geriebenen Mandeln einrühren. Zum Schluss die gehobelten Mandeln mit einem Holzlöffel unter diese Masse geben. Die noch heiße Masse auf den Hefeteig geben. Den Teig circa eine halbe Stunde hochgehen lassen und dann bei 180 °C etwa 30 Minuten braun backen.</p> <p>Den Vanille-Pudding nach Packungsanleitung herstellen.</p> <p>Den erkalteten Boden waagrecht durchschneiden. Die frisch gekochte Pudding-Creme auf eine Hälfte verteilen. Die andere Hälfte (als Decke) vorsichtig in Tortenstücke schneiden und auf dem Kuchen wieder zusammensetzen.</p>
--	--

Linzer Rauten

<p>250 g Vollkornmehl 100 g Haselnüsse 2 TL Lebkuchengewürz 100 g Honig 1 Ei 125 g Butter</p> <p><u>Zum Füllen:</u> 150 g Himbeeraufstrich oder rotes Gelee</p>	<p>Mehl in eine Schüssel sieben, Nüsse und Gewürz darunter mischen. Honig und Ei hineinrühren, Butter in Flöckchen über der Mischung verteilen und alles gut verkneten. Den Teig zugedeckt über Nacht kalt stellen. Teig etwa 2 mm dick mit einer Rautenform ausstechen, bei der Hälfte der Plätzchen mit einer kleinen runden Form (oder Fingerhut) in der Mitte ein Loch herausstechen. Die Plätzchen auf Backpapier bei 175° C, etwa 12 Minuten backen, bis sie ganz leicht Farbe angenommen haben. Plätzchen ohne Loch mit Gelee bestreichen, Plätzchen mit Loch darauf setzen.</p> <p>Linzer Rauten sind nicht nur ein gutes Gebäck für den adventlichen und weihnachtlichen Plätzchenteller.</p>
---	--

Honigkuchen auf dem Blech

<p><u>Teig:</u> 375 g Honig 120 g Zucker 1 Pck. Vanillinzucker 100 g Butter 100 g Schmalz</p> <p><u>Weiteres:</u> 2 Eier 3 TL Zimt ½ TL Kardamom ½ TL gemahlene Nelken 4 Tropfen Bittermandelöl 1 Fläschchen Rumaroma 500 g Mehl 1 Pck. Backpulver 3 EL Kakao 1/8 l Milch</p> <p>100 g grob gehackte Haselnusskerne 100 g Zitronat gewürfelt 150 g Korinthen</p> <p><u>Guss:</u> 150 g Puderzucker 3 EL Kakao 2 – 3 EL heißes Wasser 20 g flüssige Butter</p> <p>200 g Kuvertüre</p>	<p>Honig, Zucker, Vanillezucker, Butter und Schmalz langsam im Topf erwärmen. Dann in eine Rührschüssel gießen und kalt stellen.</p> <p>Unter die fast erkaltete Masse die Eier, Gewürze und nach und nach, abwechselnd mit Milch, das Backpulver-Kakao-Mehl-Gemisch rühren.</p> <p>Zum Schluss die Haselnüsse, das Zitronat und die gewaschenen, gut abgetrockneten Korinthen unterrühren.</p> <p>Den Teig mit einem Teigschaber gut 1 cm dick auf ein gefettetes Blech streichen. Ein mehrfach umgeschlagenes, gefettetes Papier vor den Teig legen. Für ca. 30 Minuten bei 175 – 190° C backen. Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen.</p> <p>Den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit so viel heißem Wasser glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die flüssige Butter dazugeben. Gleichmäßig auf dem Kuchen auftragen und fest werden lassen.</p> <p>Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad so lange erwärmen, bis sie sich glatt rühren lässt. Diese zum Abschluss auf den Kuchen streichen.</p>
--	--

Haferflocken-Kekse mit Honig

(4 Portionen)

<p>800 g Butter 450 g Zucker 16 EL Honig 1 TL Salz 1.100 g Haferflocken 500 g Walnüsse grob gehackt</p> <p>evtl. Puderzucker</p>	<p>Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Zucker, Honig und Salz darunter mischen und vom Herd nehmen.</p> <p>Die übrigen Zutaten gut mischen und begeben. Die Masse etwa 1 cm dick auf einem Backblech verstreichen und glatt drücken (ggf. mehrere Bleche verwenden). In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 12 - 15 Minuten bei 180 °C backen. Kurz abkühlen lassen und noch warm in rechteckige Kekse schneiden (etwa 1 x 3 cm). Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.</p>
--	---

Kartoffeln mit Honig-Kruste

(4 Portionen)

850 g kleinere Kartoffeln 4 EL Öl	Die Kartoffeln waschen, schälen und längs halbieren. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und mit 2/3 des Öls bepinseln. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben darauf setzen.
1 oder 2 Zwiebel (n)	Die Zwiebel fein hacken. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
3 Knoblauchzehen	Den Knoblauch durch die Presse drücken und dazu geben.
6 EL Honig 5 EL Tomatenmark etwas Salz, Pfeffer Muskatnuss, Oregano	Den Honig und das Tomatenmark hinzufügen und alles verrühren, dass eine gleichmäßige Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano würzen.
	Die Kartoffeln gleichmäßig mit der Paste bestreichen. Und bei 220 °C auf der mittleren Schiene in 40 Minuten knusprig backen. Falls die Oberfläche zu schnell dunkelt, mit Alufolie abdecken.

Frischkäse mit Honig und Walnüssen

(2 Portionen)

150 g Süßrahm-Frischkäse oder Ziegen-Frischkäse 50 g Schlagsahne	Den Frischkäse mit der geschlagenen Sahne vermischen. Diese Masse dekorativ auf zwei kleinen Tellern verteilen.
einige Blättchen Zitronenmelisse 20 Walnusshälften	Die Zitronenmelisse-Blättchen abzupfen und um den Käse legen. Die Walnusshälften ggf. zerkleinern und auf den Käse setzen.
150 g flüssigen Honig	Kurz vor dem Servieren den Honig darüber laufen lassen. Dazu schmeckt Bauernbrot oder Vollkornbrot.

Apfel-Senf-Soße

500 g säuerliche Kochäpfel 1/8 l Wasser	Äpfel waschen und in Stücke schneiden. Mit dem Wasser bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten weich dünsten. Falls die Äpfel stark einkochen, noch etwas Wasser zugeben. Die Äpfel durch ein Sieb streichen. Die übrigen Zutaten unterrühren.
1 EL Honig 1 EL mittelscharfer Senf 1 EL Zitronensaft 3 EL saure Sahne oder Sahnejoghurt	Die Soße schmeckt zu gegrilltem Fleisch, zu Schinken oder kaltem Braten.

Honig-Apfelquark

500 g Quark 3 EL Honig 500 g etwas festere, säuerliche Äpfel 1 Zitrone (unbehandelt) 2 EL Rosinen etwas Vanillemark und etwas Zimt einige EL Apfelsaft oder Wasser	Quark mit Honig verrühren. Äpfel waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Gelbe der Zitronenschale auf einem feinen Reibeisen abreiben, Saft auspressen und beides zu den Äpfeln geben; ebenso die Rosinen, Vanillemark und Zimt. Mit wenig Flüssigkeit anfeuchten und nur ganz leicht andünsten, damit die Äpfel nicht zerfallen. Die Obstmischung abkühlen lassen und unter den Quark heben. Nicht zu kalt servieren.
--	---

Joghurt-Kaltschale mit Honig

½ l Vollmilchjoghurt 2 EL Honig etwas Vanille 200 g frisches Obst 1 - 2 EL leicht angeröstete Mandelblättchen	Joghurt mit Honig und Vanille verrühren. Das Obst waschen. Große Früchte in Stückchen schneiden bzw. Beeren verlesen und auf Schälchen verteilen. Den Joghurt über das Obst gießen und Mandelblättchen darüber streuen.
---	--

Aromatischer Honigkuchen

300 g weiche Butter 200 g flüssigen Honig 250 g Mehl 3 TL Backpulver 50 g Kakao Schale ½ abgeriebenen Zitrone 1 TL Zimt ½ TL gemahlene Nelken 50 g gemahlene Mandeln 6 Eier 100 g Korinthen 50 g Zitronatwürfel	Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform einfetten. Butter mit Honig schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Kakao, Zitronenschale, Gewürze, Mandeln mischen. Im Wechsel mit den Eiern unter die Butter rühren, bis die Masse cremig ist. Gewaschene Korinthen und Zitronatwürfel unterheben.
100 g Johannisbeergelee	Teig in die Form streichen, etwa 40 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher eine Garprobe machen. Weiterbacken, falls Krümel daran kleben bleiben. Nach dem Backen aus der Form lösen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.
125 g weiße Kuvertüre	Das Gelee ggf. kurz erhitzen und auf den noch warmen Kuchen streichen. Von der Kuvertüre mit einem Messer Späne abschaben. Den Rest schmelzen, auf den Kuchen streichen. Mit Kuvertürespänen verzieren.