



Verschiedene Honig-Aufstriche

Minzehonig mit Marzipan (links) für ca. 150 ml

Schwierigkeitsgrad: leicht | **Zubereitungszeit:** 10 min | **Wartezeit:** ca. 24 h

Zutaten: 130 g flüssiger Honig, 20 g Marzipanrohmasse (Zimmertemperatur), 1 Zweig Minze

Zubereitung:

Den Honig in einem Topf erwärmen, das Marzipan in kleine Flocken dazugeben und unter Rühren auflösen. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter klein schneiden.

Die Honigmischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die Minze einrühren. In ein Schraubglas (à 150 ml ca.) umfüllen, fest verschließen und im Kühlschrank ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.

Sesam-Honig (Mitte) für ca. 150 ml

Schwierigkeitsgrad: leicht | **Zubereitungszeit:** 5 min

Zutaten: 50 g flüssiger Honig, 50 g Tahina Sesampaste, 20 g Kakaobutter, 30 ml Milch, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Honig, die Sesampaste, Kakaobutter und Milch in einem Topf erwärmen und dabei glatt rühren.

Mit Salz abschmecken und in ein Glas mit Schraubverschluss umfüllen. Fest verschließen und im

Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.

Honig mit Feigen und Walnüssen (rechts) für ca. 150 ml

Schwierigkeitsgrad: leicht | **Zubereitungszeit:** 5 min | **Wartezeit:** ca. 20 min

Zutaten: 30 g getrocknete Feigen, 90 g flüssiger Honig, 30 g Walnusssmark, einige Tropfen Balsamico

Zubereitung:

Die Feigen klein schneiden. Den Honig, die Feigen und das Walnusssmark in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und ca. 20 Minuten quellen lassen. Anschließend wieder erhitzen und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Balsamicoessig abschmecken und in ein Glas (à 150 ml ca.) mit Schraubverschluss füllen. Im Kühlschrank lagern und kurz vor dem Servieren auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.



Geschichteter Honigkuchen

Für 1 Torte, ca. 24 cm Durchmesser

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 1 h 20 min

Backen: ca. 1 h 15 min

Auskühlen und Kühlen: 4 h

Zutaten für den Teig:

6 Eier

200 g Zucker

2 EL Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

400 g Quark

200 g griechischer Joghurt oder Sahnejoghurt

120 g flüssiger Honig

1 - 2 EL Orangensaft

2 cl Mandellikör

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Eier trennen und die Eiweiße zu sehr steifem Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker verquirlen. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse setzen und die Mehlmischung darüber sieben. Mit einer großen Teigkarte unterheben, bis ein luftiger Teig entstanden ist. Eine flache Kuchenform (oder eine Pizzaform) ausbuttern und eine Kelle Teig hineingeben. Im Ofen ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Anschließend auf ein Kuchengitter gleiten lassen und auskühlen lassen. Auf diese Weise aus dem ganzen Teig etwa 9 Böden backen.

Für die Creme den Quark mit dem Joghurt und dem Honig (bis auf 2 EL) verrühren. Den Orangensaft und Likör zugeben.

Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen und ein wenig von der Creme darauf streichen. Einen weiteren Boden auflegen, mit Creme bestreichen und auf die Weise die Torte fertig stellen. Die letzte Cremeschicht mit Honig beträufeln sowie den noch übrigen Boden zerbröseln und auf die Torte streuen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen, dann mit Puderzucker bestäubt servieren.



Schweinerückensteaks mit Honig, Apfel und Salbei

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Garzeit: 15 min

Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten für den Teig:

800 g kleine, neue Kartoffeln

Salz

4 Schweinerückensteaks, à ca. 200 g

Pfeffer, aus der Mühle

2 EL Pflanzenöl

1 großer, rotschaliger Apfel

2 EL Zitronensaft

4 EL Butter

2 Stängel Salbei

2 cl Calvados

2 EL frisch gehackte Petersilie

4 TL flüssiger Honig

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen.

Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen, beschichteten Pfanne im Öl auf beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten.

Den Apfel waschen und in knapp 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft bepinseln. In einer weiteren heißen, beschichteten Pfanne in 2 EL Butter auf beiden Seiten leicht anbraten. Die Salbeiblätter abzupfen, dazu streuen und kurz mitbraten. Mit dem Calvados ablöschen.

Die Kartoffeln abgießen und einem heißen Topf in der übrigen Butter mit der Petersilie schwenken. Mit den Schweinesteaks und den Salbei-Äpfeln auf Tellern anrichten. Mit Honig beträufelt servieren.