

Haselnusswürfel

Zutaten: 150 g dunkle Schokolade, 250 g Haselnüsse, 400 g Honig, 75 g Vollkornmehl, 1 gestr. TL Backpulver, 1 EL Lebkuchengewürz, 1 EL Kakao, 4 Eier. Nach Wunsch ca. 200 g Kuvertüre .

Zubereitung: Schokolade grob hacken, Haselnüsse reiben (2 EL ganze Nüssen zurück behalten), Honig anwärmen und auf Handwärme abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Gewürz und Kakao sieben, mit den Nüssen vermischen, mit dem Honig und den Eiern gut verrühren, die Schokolade untermischen, zugedeckt über Nacht kühl stellen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf dem Papier etwa 1,5 cm dick gleichmäßig ausstreichen (mit nassen Händen) und im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Temperatur (Elektro 175 °C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) etwa 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Kuchen auskühlen lassen, Papier abziehen, Würfel von etwa 2 cm Seitenlänge schneiden. Die ganzen Haselnüsse trocken rösten und reiben, damit sich die braune Haut ablöst. Die Kuvertüre erwärmen, aber nicht ganz schmelzen. Die Würfel mit der Oberseite eintauchen, eine Haselnuss in die Schokolade drücken.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN
BIENENHONIG**



Erstellt von:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Bienen, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
www.lwg.bayern.de/bienen

Schokoladen - Cookies

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine, 150 g Zucker, $\frac{1}{4}$ TL Salz, 200 g Honig, 50 g Blockschokolade, 4 EL Milch, 350 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver, 2 EL Kakao, 1 TL Zimt.

Zubereitung: Fett, Zucker und Salz schaumig rühren, Honig dazugeben, die Schokolade schmelzen und dazu laufen lassen, ebenso die Milch. Die übrigen Zutaten sieben und unter die Fettmasse arbeiten. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank durchkühlen lassen. Kugeln formen, mit etwas Abstand auf ein Blech setzen und bei mittlerer Hitze (Elektro 180° C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) 15 Minuten backen.

Tipp: Zur Abwechslung einige Stücke mit Schokolade überziehen oder vor dem Backen mit Nüssen belegen.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN
BIENENHONIG**



Erstellt von:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Bienen, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
www.lwg.bayern.de/bienen

Curryhuhn

Zutaten: 2 Zwiebeln, 50 g Butter, 5 EL Mehl, $\frac{1}{2}$ l Hühnerbrühe, 500 g gekochtes Hühnerfleisch, 1 Apfel, 1 - 2 Bananen, 2 EL Rosinen, 2 EL Curry, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Honig, etwas Salz und Suppenwürze.

Zubereitung: Zwiebel fein schneiden und im heißen Fett glasig dünsten. Mehl dazugeben und eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit Hühnerbrühe aufgießen und kurz durchkochen. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, Apfel schälen und würfeln, die Banane in Scheiben schneiden, alles zusammen mit den Rosinen zur Soße geben. Mit Curry, Zitronensaft, Honig, Salz und Suppenwürze abschmecken. Einige Minuten ziehen lassen, bis die Rosinen aufgequollen sind. Die Soße soll würzig und leicht süß schmecken.

Tipp: Das Curryhuhn schmeckt besonders gut mit Reis. Das lohnt sich: vor dem Anrichten noch 2 EL saure Sahne darunter rühren.

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN
BIENENHONIG!**



Erstellt von:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Bienen, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
www.lwg.bayern.de/bienen

mmhhhh mit Honig!

Handkäse mit Musik

Zutaten:

200 g Handkäse, 1 Zwiebel, 1 EL Weinessig,
3 EL Wasser, 1 TL mittelscharfer
Senf, 1 Prise Salz, etwas Pfeffer, 2 TL Honig,
2 EL Öl.

Zubereitung:

Käse in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden
und in eine Schale oder auf einen tiefen Teller
legen. Aus Essig, Wasser, Senf, Salz, Pfeffer
und Honig eine Marinade rühren und mit dem Öl
über den Käse gießen. Vor dem Servieren etwas
ziehen lassen.

Tipp:

Einige Radieschen oder ein Rettich passen gut
zum Käse. Als Beilage: Brezen oder ein dunkles
Brot mit Butter.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN
BIENENHONIG**



Erstellt von:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Bienen, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
www.lwg.bayern.de/bienen

mmhhhh mit Honig!

Blaukraut (Rotkohl)

Zutaten: 3 Zwiebeln, 1 EL Fett, 1 mitt-
lerer Kopf Blaukraut (etwa 1 kg), 2 - 3
Äpfeln 1/4 l Wasser, 4 - 5 EL Weinessig,
1/4 l Rotwein, etwas Salz, 4 Nelken,
1/2 Lorbeerblatt, 4 EL Honig, 1 EL Mehl.

Zubereitung: Zwiebeln hacken und in dem
erhitzten Fett glasig dünsten. Blaukraut
hobeln und mit Wasser, Essig und Rotwein
dazugeben, ebenso Salz, Nelken und Lorbeer-
blatt. Etwa 1/2 Stunde kochen, dann die Äpfel
schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls
zugeben. Falls viel Flüssigkeit verdampft ist,
noch einmal etwas Wasser nachgießen. Wenn
das Blaukraut weich ist, nach etwa 60 - 70
Minuten, mit dem Honig abschmecken, das
Mehl darüber stauben, gut durchrühren und
noch einmal aufkochen lassen.

Tipp: Der mittelgroße Krautkopf reicht für etwa
sechs Portionen.

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN
BIENENHONIG**



Erstellt von:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Bienen, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
www.lwg.bayern.de/bienen

mmhhhh mit Honig!

Roter Früchtepunsch ohne Alkohol

Zutaten:

1/2 l Kirsch- oder Holundersaft, Saft von
2 Orangen, Saft von 1 Zitrone, 1/2 l Hagebutten-
tee, 1 Stückchen Zimtstange, 2 - 3 Nelken,
2 - 3 Esslöffel Honig.

Zubereitung:

Säfte und Tee miteinander erhitzen und mit
den Gewürzen etwa 10 Minuten ziehen lassen,
dann abseihen. Mit Honig nach Geschmack
süßen.

Tipp:

Der Punsch schmeckt auch mit Apfelsaft recht
gut, wird dann aber zum „Rosa“ - Punsch.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN
BIENENHONIG**



Erstellt von:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Bienen, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
www.lwg.bayern.de/bienen

mmhfff mit Honig!

Apfelquark

Zutaten: 500 g Quark, 2 - 3 EL Honig, 500 g etwas festere, säuerliche Äpfel, 1 Zitrone (unbehandelt), 2 EL Rosinen, nach Wunsch etwas Vanillemark und etwas Zimt, einige EL Apfelsaft oder Wasser.

Zubereitung: Quark mit Honig verrühren. Äpfel 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.

Tipp: Wasser oder Saft zum Kochen der Äpfel kann auch durch Weißwein ersetzt werden.

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN
BIENENHONIG**



Erstellt von:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Bienen, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
www.lwg.bayern.de/bienen

mmhfff mit Honig!

Rosinen - Nuss - Quark

Zutaten: 500 g Quark, 2 EL Honig, 1 Msp. Zimt, 75 g Rosinen, 1 EL Fruchtsaft (Apfel- oder Traubensaft) oder Rum, 75 g Haselnüsse.

Zubereitung: Quark mit Honig und Zimt gut verrühren. Die Rosinen in der Flüssigkeit ziehen lassen. Die Haselnüsse in einer Pfanne unter Rühren trocken rösten, bis sie Farbe annehmen. Die Nüsse zwischen einem Tuch kräftig reiben, damit die Schalen abbröseln, dann grob hacken und mit den Rosinen unter den Quark mischen.

EL = Esslöffel, Msp = Messerspitze

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN
BIENENHONIG**



Erstellt von:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Bienen, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
www.lwg.bayern.de/bienen

mmhfff mit Honig!

Tomaten - Joghurt

Tomatenjoghurt ist in der warmen Jahreszeit ein erfrischendes Getränk. Es ist problemlos herzustellen - die Zutaten werden einfach mit der Gabel verrührt.

Zutaten: 0,5 l Vollmilchjoghurt, 3 EL Tomatenmark, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 EL Honig, evtl. Kräuter wie Basilikum oder Zitronenmelisse.

Zubereitung: Alle Zutaten außer den Kräutern gut verrühren. Nach Wunsch gehackte Kräuter über das Joghurt streuen oder darunter rühren.

Tipp: Mit einer Scheibe Toastbrot oder ein paar Cräckern ist das Tomatenjoghurt auch einmal ein leichte Zwischenmahlzeit.

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN
BIENENHONIG**



Erstellt von:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Bienen, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
www.lwg.bayern.de/bienen

mmhfff ... mit Honig!

Quark-Nachtisch für den Winter

Zutaten: 500 g Quark, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch oder Joghurt, 1 TL Lebkuchengewürz, 2 EL Orangeat (oder halb Orangeat / halb Zitronat), $\frac{1}{2}$ - 1 Tasse grob gehackte Nüsse

Zubereitung: Quark mit Milch oder Joghurt und dem Gewürz gut verrühren. Orangeat /Zitronat und die Nüsse unter den Quark mischen.

Tipp: Der Quark wird noch ein bisschen reichhaltiger, wenn ein in Stückchen geschnittener Apfel dazugegeben wird.

Und so wird´s noch besser: 1 - 2 EL Rosinen einweichen (in Wasser oder Apfelsaft oder Rum) und dazu geben.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN
BIENENHONIG**



Erstellt von:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Bienen, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
www.lwg.bayern.de/bienen