

RAHMKEKSE

30 dag Butter
20 dag Honig
3 Dotter
3 EL Rahm
1 P. VZ
30 dag Dinkelmehl
30 dag Weizenmehl
1 MSP Backp.
Gehobelte Mandeln

Mürbteig bereiten, 1 Stunde kühl rasten lassen, Teig 1/2cm dick ausrollen, Formen ausstechen, mit Eiklar bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

HONIG – KONFEKT

20 dag geriebene Nüsse,
20 dag Kokosflocken,
4 geh. EL Dinkelvollkornmehl,
3 geh. EL Kakao,
2 P. VZ,
Schale von einer Orange miteinander vermengen; anschließend ca. 10 EL Honig (je nach gewünschter Süße) und ca. 4 EL Wasser (oder beliebigen Fruchtsaft) dazugeben. Aus der Masse Kugeln formen und in Kokos wälzen

HONIGKUCHEN

Portionen: 50

Zutaten:

- 350 g Honig
- 180 g Margarine
- 120 g Zucker (fein)
- 2 Stück Eier
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1/2 Stück Orange (abgerieben)
- 2 TL Zimt (gemahlen)
- 500 g Weizenmehl
- 1 Packung Backpulver
- 1 EL Kakao
- 100 ml Milch
- 150 g Zitronat (gewürfelt)
- 150 g Orangeat (gewürfelt)
- 25 Stück Belegkirschen
- 50 g Mandelstifte
- 1 Stück Eiweiß
- 1 EL Wasser

Zubereitung:

Den Honig und die Margarine in einem Topf bei mäßiger Hitze mit dem Zucker schmelzen, in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Eier, Lebkuchengewürz, Orangenschale und Zimt mit den Besen des Handrührgeräts auf höchster Stufe unter die abgekühlte Honigmasse rühren. Zitronat und Orangeat unter den Teig heben. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Nun 5 x 5 cm große Quadrate aus dem Teig markieren und mit Belegkirschen und Mandelstiften garnieren. Das Eiweiß mit dem Wasser verrühren und den Teig damit bestreichen. Auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.

Marmorkuchen mit Mohn

(4 Portionen)

Kategorien

- Backen

Zutaten

300 Gramm Weizen-Vollkornmehl
2 Teel. Backpulver
1/2 Teel. Gemahlene Vanille
200 Gramm Butter
-- erweicht
150 Gramm Honig
-- (1)
25 Gramm Honig
-- (2)
4 Eier
50 Gramm Zitronat
-- gewürfelt
150 Gramm Mohn
-- frisch gemahlen
1 Essl. Rosenwasser
1/2 Teel. Zimtpulver
2 Teel. Kakaopulver
2 Essl. Rum
2 Essl. Zitronensaft

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver und der Vanille mischen. Die Butter mit Honig (1) schaumig schlagen. Die Eier und die Mehlmischung abwechselnd nach und nach unterrühren. Das Zitronat hinzufügen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kuchenkastenform gut mit Butter ausstreichen und mit der Hälfte des Teiges füllen. Unter den restlichen Teig den Mohn, das Rosenwasser, den Zimt, den Kakao und den Honig (2) rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und mit einer Gabel spiralförmig untermischen. Den Marmorkuchen auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen. Den Kuchen noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Den Rum mit dem Zitronensaft mischen und gleichmässig über den Kuchen giessen. Den Marmorkuchen in der Form auskühlen lassen. Nach 2 Tagen hat sich das Aroma des Kuchens erst richtig entfaltet.