GEBÄCK

CRANBERRY-MUFFINS

Cranberry-Muffins mit Honig
(ca. 8-12 Stück)

Zutaten:
200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
2 Eier
50 ml Milch
1 Prise Salz
6 TL BIHOPHAR Waldhonig aus der Toskana
180 g frische Cranberrys (alternativ Tiefkühlware - dann die Früchte gut abtrocknen)
abgeriebene Schale einer Bio-Orange
Puderzucker

Zubereitung:
1. Mehl, Backpulver, Butter und Eier mit einem Handmixer mischen, die Milch leicht erwärmen und vorsichtig unter die Masse schlagen. Der Teig darf locker, jedoch nicht zu flüssig sein.

2. Mit einer Prise Salz und etwa der Hälfte des Honigs verfeinern.

3. Die Cranberrys mit der verbleibenden Menge Honig und dem Orangenabrieb mischen und vorsichtig unter den Teig heben, nicht mehr rühren.

4. Die Papierförmchen in die Muffin-Backform geben und diese zu zwei Dritteln mit dem Muffin-Teig befüllen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °Grad Unter-/Oberhitze 20–25 Minuten backen.

6. Nach dem Backen die Muffins 5 Minuten ruhen lassen, erst dann aus den Papierförmchen lösen.

7. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Backzeit: ca. 20-25 Minuten

Pro Muffin (bei 12 Stück): ca. 130 kcal (545 kJ), E 3 g, F 5 g, KH 17 g

---

ERDNUSS-COOKIES

Erdnuss-Cookies mit Honig
(ca. 20-25 Stück)

Zutaten:
250 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
150 g brauner Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
400 g Mehl (Typ 550)
¼ TL Natron
3 EL BIHOPHAR Wabenquell Gebirgs-Blüten-Honig
125g frisch geschälte Erdnüsse (gehackt)

Zubereitung:

1. Die weiche Butter, den braunen Zucker sowie Vanillezucker und Salz einige Minuten mit einem Handmixer auf höchster Stufe schaumig rühren, dann die Eier unterrühren.

2. Jetzt das Mehl sieben und zugeben, Natron und den Honig hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Teig mindestens eine Stunde abgedeckt kalt stellen.

4. Den Teig nun teelöffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit großem Abstand zueinander setzen und mit einem flachen Messer etwas platt drücken.

5. Die gehackten Erdnüsse auf die einzelnen Cookies verteilen und bei 190° Grad, Umluft ca. 12-15 Minuten hellbraun backen.

Vorsicht: Nicht zu dunkel backen, da die Cookies sonst austrocknen und zerfallen können.

Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten
Kühlzeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 12-15 Minuten

Pro Cookie (bei 25 Stück): ca. 142 kcal (594 kJ), E 2 g, F 11 g, KH 8 g

---

FRISCHKÄSE-TORTE

Frischkäse-Torte mit Honig
(16 Stück)

Zutaten:
550 g Frischkäse
250 g Joghurt
1 Bio-Zitrone
5 TL BIHOHAR Citrusblütenhonig aus Spanien
1 Päckchen gemahlene Gelatine (10 g)
80 g Zucker
1 Tortenboden
Einige Früchte nach Belieben zum Dekorieren (z.B. Orangen)
Gehackte Pistazienkerne zum Dekorieren

Zubereitung:
1. Die Schale der Bio-Zitrone abreiben, den Saft auspressen.

2. Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und Honig mit einem Handmixer glatt rühren. Die Schale der Zitrone dazugeben.

3. In der Zwischenzeit die Gelatine in 50 ml kaltem Wasser einweichen, 10 Minuten quellen lassen, den Zucker hinzustreuen und unter ständigem Rühren die Gelatine in einem Topf erwärmen und auflösen, aber nicht kochen!

4. Die Gelatine-Zucker-Lösung zügig unter die Frischkäsecreme rühren.

5. Den Tortenboden in eine Springform geben und die Frischkäsecreme gleichmäßig darauf verteilen.

6. Nach Belieben jetzt z.B. frisch geschnittene Orangenfilets in die Käsecreme einrühren oder wahlweise auf den Tortenboden legen.

7. Mit gehackten Pistazienkernen bestreuen.

8. Die Frischkäse-Torte für mindestens 3½ Stunden kalt stellen.

9. Vor dem Servieren die Torte mit den restlichen Früchten nach Belieben dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Kühlzeit: ca. 3½ Stunden

Pro Stück: ca. 218 kcal (917 kJ), E 6 g, F 12 g, KH 19 g

KÖSTLICHER BIENENSTICH

Köstlicher Bienenstich

Zutaten:
Für den Teig:
500 g Mehl
1 Würfel Hefe (= 42 g)
50 g Zucker
ca. 1/4 Liter lauwarme Milch
60 g Butter
1 Prise Salz
Fett für das Blech

Für den Belag:
50 g Butter
5 EL Zucker
100 ml Sahne
4 El Honig, z. B. BIHOPHAR Wabenquell Wild-Blüten-Honig
300 g Mandelblättchen

Für die Creme:
1 Päckchen Vanillepuddingpulver (= 40 g)
2 EL Zucker
1/2 Liter Milch
1 Päckchen Butter (=250 g)
2 EL BIHOPHAR Wabenquell Wild-Blüten-Honig

Zubereitung:
Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker bestreuen sowie mit etwas Milch verrühren und an einem warmen Ort abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Butter, restlichen Zucker und Milch sowie Salz hinzufügen, verkneten und ca. weitere 30 Minuten gehen lassen. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und zugedeckt ca. weitere 30 Minuten gehen lassen.
Elektro-Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter mit Zucker, Sahne und Wild-Blüten-Honig aufkochen, Mandelblättchen unterrühren, etwas abkühlen lassen, auf dem Teig verteilen und ca. 20 – 25 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 °C/Stufe 4, Umluft 180 °C). Für die Creme Puddingpulver mit Zucker und Milch nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, Pudding und BIHOPHAR Wild-Blüten-Honig esslöffelweise hinzufügen. Den ausgekühlten Kuchen in Streifen schneiden, diese quer halbieren, mit der Creme füllen, wieder zusammensetzen und in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Backzeit: ca. 20-25 Minuten

IMKERS-ROTWEINKUCHEN

Imkers-Rotweinkuchen
(ca. 15 Stücke)

Zutaten:
200 g getrocknete Feigen
½ Liter Rotwein
100 g Mandelstifte
200 g Butter
100 g Zucker
100 g Honig, z.B. BIHOPHAR Wabenquell Gebirgs-Blüten-Honig
5 Eier
5 EL Kakao
3 TL Gewürzmischung
(Zimt, Nelken, Kardamom, Muskat, alles gemahlen)
50 g Orangeat (nach Belieben durch Mandelstifte ersetzen)
300 g Mehl
1 EL Backpulver
Fett für die Form
100 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:
Feigen fein würfeln und in Rotwein ca. vier Stunden ziehen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Mandeln in

einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter, Zucker und Honig cremig rühren und Eier nach und nach unterrühren. Kakao, Gewürzmischung, Orangeat, Mehl und Backpulver unterziehen. Feigen abtropfen lassen, mit den Mandeln unter den Teig mischen, Teig in eine gefettete Dreiecksform füllen und ca. 60 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 °C/Stufe 3, Umluft 160 °C).

Kuchen anschließend auf einem Rost auskühlen lassen und mit zerlassener Kuvertüre überziehen. Nach Wunsch mit Kuvertüreraspeln garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Ruhezeit: ca. 4 Stunden
Backzeit: ca. 60 Minuten

MÖHRENKUCHEN IMKERTRAUM

Möhrenkuchen Imkertraum
(ca. 20 Stücke)

Zutaten:
600 g Möhren
7 Eier
200 g Honig, z.B. BIHOPHAR Wabenquell Gebirgs-Blüten-Honig
Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
400 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
1 EL Backpulver
2 TL Zimt, gemahlen
½ TL Nelken, gemahlen
125 g Aprikosenkonfitüre
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:
Möhren schälen, waschen und mit einer Küchenmaschine fein reiben. Eier trennen, Eigelb mit Gebirgs-Blüten-Honig, abgeriebener Zitronenschale und -saft, Vanillezucker sowie Salz verrühren. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Möhren, Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Nelken unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen, unterziehen, den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech glatt streichen und ca. 30 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 °C Stufe 3, Umluft 160 Grad). Konfitüre mit Zitronensaft erwärmen, Kuchen damit bestreichen und nach dem Auskühlen in Rauten schneiden. Nach Wunsch mit Sahnetupfen und Zitronenmelisse garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

HONIG-MANDEL-TARTE MIT ORANGENCREME

Honig-Mandel-Tarte mit Orangencreme
(ca. 12 Stücke)

Zutaten:

200 g Mehl
150 g geriebene Mandeln (ohne Haut)
175 g Butter
1/2 TL Salz
9 EL Honig "Wabenquell Wildblüte" von BIHOPHAR
1 Ei (Größe M)
400 ml frisch gepresster Orangensaft
1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen)
4 Blatt Gelatine
500 g Schmand
100 g ganze Mandeln (ohne Haut)
ca. 1/2 TL feines Meersalz
3 Orangen Mehl für die Arbeitsfläche
Frischhaltefolie Backpapier
Trockenerbsen zum Blindbacken

Zubereitung:

1. Mehl, geriebene Mandeln, Butter in Stückchen, Salz, 1 EL Honig, Ei und 2 EL kaltes Wasser erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.

2. 350 ml Saft mit 4 EL Honig aufkochen. Puddingpulver und 50 ml Saft verrühren. Angerührtes Puddingpulver in den kochenden Saft rühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding mit Folie bedecken und auskühlen lassen.

3. Teig aus der Folie wickeln, auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 36 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Tarteform mit Lift-off-Boden (ca. 29 cm Ø) geben und zu einem Boden mit Rand andrücken. Ca. 30 Minuten kaltstellen.

4. Teig mit Backpapier auslegen, Trockenerbsen einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, Trockenerbsen und Backpapier entfernen. Teig weitere ca. 10 Minuten auf der unteren Schiene des Backofens bei gleicher Temperatur backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pudding glatt verrühren. Schmand ca. 3 Minuten aufschlagen und unter dem Pudding rühren. Gelatine ausdrücken und über einem warmen Wasserbad auflösen. 4 EL der Puddingcreme einrühren, dann in die übrige Creme einrühren. Creme auf dem Mürbeteigboden locker verteilen und ca. 4 Stunden kaltstellen.

6. 2 EL Honig mit ganzen Mandeln vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten karamellisieren lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herauslösen.

7. Tarte kurz vor dem Servieren mit Orangenfilets und karamellisierten Mandeln anrichten. Mit 2 EL Honig beträufeln und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
Wartezeit: ca. 5 Stunden

Pro Stück ca. 2180 kJ, 520 kcal. E 10 g, F 38 g, KH 34 g

TASSENKUCHEN MIT HONIGNÜSSEN

Tassenkuchen mit Honignüssen
(ca. 12 Stück)

Zutaten:
4 EL + 6 TL "Holunder in Blütenhonig" (Bihophar)
50 g Walnusskerne
50 g Zartbitter-Schokolade
5 EL + 150 g Schlagsahne
1 EL Kakaopulver
200 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
1 Prise Salz
200 g Mehl
1 TL Backpulver Butter für die Tassen
Backpapier
Einmal-Spritzbeutel

Zubereitung:

1. 1 EL Honig in einem Topf karamellisieren lassen, Walnüsse hineingeben, rasch mit einem Holzlöffel unterrühren und auf ein Stück Backpapier verteilen. Ca. 15 Minuten auskühlen lassen, dann grob hacken. Schokolade grob hacken. 5 EL Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Schokolade und Kakaopulver darin auflösen, abkühlen lassen.

2. Butter und 3 EL Honig mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier, Eigelbe und Salz mit den

Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Vorsichtig die Eiermasse unter die Buttermasse heben. Mehl und Backpulver mischen, vorsichtig unterheben. Schokoladen-Sahne zum Schluss einrühren.

3. 12 ofenfeste Tassen (à ca. 150 ml Inhalt) mit Butter ausstreichen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle oder in einen Einmal-Spritzbeutel mit großzügig abgeschnittener Spitze füllen. Schokoladenmasse gleichmäßig in den Tassen verteilen. Tassen auf ein Backblech stellen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

4. 150 g Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel geben und als Tuffs auf die Tassen spritzen. Mit Walnuss-Krokant bestreuen und mit jeweils 1/2 TL Honig beträufeln.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde
Wartezeit ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 1510 kJ, 360 kcal. E 6 g, F 27 g, KH 25 g

HONIG-STREUSELTÖRTCHEN MIT KIRSCHEN

Honig-Streuseltörtchen mit Kirschen
(ca. 12 Stück)

Zutaten:
1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
1 EL + 100 g "Holunder in Blütenhonig" (Bihophar)
1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen)
375 g Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
150 g Butter
50 g Mandeln (ohne Haut)
30 g Zartbitter-Schokolade
12 Papier-Backförmchen

Zubereitung:

1. Kirschen in ein Sieb gießen, abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 250 ml Kirschsaft abmessen und mit 1 EL Honig in einem Topf aufkochen. Puddingpulver und restlichen Kirschsaft glatt rühren, in den heißen Saft gießen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd ziehen, Kirschen zufügen und abkühlen lassen.

2. Mehl, 100 g Honig, Salz, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Ei, Butter in Flöckchen und 1–2 EL Wasser in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Anschließend mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

3. Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) mit Backförmchen auslegen. Hälfte der Streusel in den Förmchen

verteilen und zu einem Boden andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten vorbacken.

3. Mandeln und Schokolade klein hacken und mit den restlichen Streuseln vermengen. Muffinblech aus dem Ofen nehmen, Kirschkompott in den Förmchen verteilen und die restlichen Streusel daraufstreuen. Nochmals bei gleicher Temperatur ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 1420 kJ, 340 kcal. E 5 g, F 14 g, KH 47 g

ZITRONENKUCHEN MIT HONIG-MASCARPONE UND HEIDELBEEREN

Zitronenkuchen mit Honig-Mascarpone-Creme und Heidelbeeren
(ca. 24 Stücke)

Zutaten:
300 g Butter
200 g + 6 EL "Holunder in Blütenhonig" (Bihophar)
5 Eier (Größe M)
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Saft von 1 1/2 Zitronen
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
5 Blatt Gelatine
250 g Schlagsahne
500 g Mascarpone
500 g Magerquark
300 g tiefgefrorene Heidelbeeren
1 TL Speisestärke
Fett und Mehl für die Fettpfanne
Holzstäbchen

Zubereitung:

1. Butter und 200 g Honig mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Zitronenschale und Saft von 1/2 Zitrone einrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterheben.

2. Teig auf eine gefettete Fettpfanne des Backofens (ca. 34 x 37 cm) geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen.

3. Saft von 1 Zitrone mit 1 EL Honig verrühren. Den noch warmen Kuchen mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit der Zitronensaft-Honig-Mischung beträufeln. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark und 4 EL Honig verrühren.

Gelatine ausdrücken, auflösen, 2 EL Mascarpone-Quarkmasse unterrühren und zügig unter die übrige Mascarpone-Quark-Masse rühren. Sahne unterheben. Creme locker auf dem Boden verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

5. 1 EL Honig in einem Topf erhitzen, Heidelbeeren hinzufügen und aufkochen lassen. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren. Angerührte Stärke in die Heidelbeeren rühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen, abkühlen lassen und dann ca. 30 Minuten kalt stellen. Heidelbeeren auf dem Kuchen verteilen, in Stücke schneiden und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden
Wartezeit: ca. 2 1/2 Stunden

Pro Stück ca. 1380 kJ, 330 kcal. E 8 g, F 23 g, KH 22 g

© 2024 FÜRSTEN-REFORM | Dr. med. Hans Plümer Nachf. GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.