

# meerhonig - Rezepte für die Tea - Time

## **Schokoladenrauten**

100 g Schokolade in Stücken mit 125 g Butter im Wasserbad schmelzen. Inzwischen 3 Eier mit 50 g Honig schaumig schlagen. Dazu 50 g geriebene Haselnüsse und 50 g Mehl geben. Die Schokoladenmasse unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. In Rauten schneiden.

## **Mandelhörnchen**

300 g Marzipan, 1 Eiweiß, 2 Eßlöffel Honig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kleine Hörnchen rollen und in 100 g Mandelblättchen wälzen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe haben. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Für Schokofans: 50 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und beide Hörnchenenden hineintauchen.

Abkühlen lassen.

## **Apfel- Walnuß- Blondie**

3 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Für den Teig 3 Eier mit einer Prise Salz, 100 g Rohrzucker und 50 g Honig cremig rühren. 250 g Mehl, 100 g gemahlene Walnüsse mit 3 TL Backpulver mischen. 150 g Joghurt und 125 g zerlassene Butter und die Eimischung zusammenrühren. In eine gefettete Form füllen und mit den Apfelspalten und 100 g gehackten Walnüssen bestreuen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 40- 50 Minuten backen.

Auskühlen lassen und wie Brownies in Rauten oder Rechtecke schneiden.

## **Panettone** - etwas aufwendiger dafür aber besonders lecker!

350 g Mehl mit 225 ml lauwarmen Milch, 1 Paket Trockenhefe, 1/2 TL Salz und 50 g Honig zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Tuch bedeckt in einer Schüssel 1 Stunde gehen lassen, bis das Volumen verdoppelt ist.

120 g weiche Butter, 75 g Sukkade, 50 g Rosinen, 1 Prise Muskat, abgeriebene Schale einer Orange und 1 Zitrone, 1 TL Vanilleextrakt zum Teig geben und einkneten. Teig in eine Gugelhupf- Form geben und mit einem Tuch bedeckt 2 Stunden gehen lassen, bis das Volumen verdoppelt ist. Die Oberfläche mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 1 EL Wasser bestreichen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

## **Alt- englisches Käse- Apfel- Brot**

500 g Mehl mit 2 TL Backpulver, 1/2 TL Salz, 1 TL Honig und 60 g Butter in Flöckchen mischen. 4 geschälte und geraffelte Äpfel, 125 g geriebenen Cheddar, 2 verquirlte Eier dazugeben und zu einem Teig kneten. In eine eingefettete Kastenform geben und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 1,5 bis 2 Stunden backen.

Auskühlen lassen und zum Five-O'clock-Tea reichen.