

# Gefüllte Äpfel

---

## **Zutaten:**

- 150 Gramm Honig
- 2 gestrichenen TL Zimt
- 100 Gramm Rosinen
- Stückchen Butter

## **Zubereitung:**

Die Früchte sauber waschen, ungeschält lassen und das Kerngehäuse sorgfältig ausstechen. Man mischt den Honig mit dem Zimt und den Rosinen und füllt damit die ausgestochenen Löcher. Dann legt man die Äpfel in eine feuerfeste Schüssel, gibt obenauf ein Stückchen Butter und bedeckt den Boden der Schüssel mit Wasser. Im Rohr bei guter Hitze backen, Früchte öfters mit dem sich bildenden Saft übergießen. Warm servieren.

## Honigpunsch (4 Personen)

---

### **Zutaten:**

- 4 EL Honig
- 1 unbehandelte Orange
- 3/4 L Rotwein
- 4 Sternanis
- 1 Zimtstange
- Saft von 2 Orangen
- 4 cl Cointreau

### **Zubereitung:**

- Unbehandelte Orange heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Rotwein mit Sternanis und Zimtstange erhitzen, Orangenscheiben zugeben und einige Minuten ziehen lassen.
- Waldhonig, Orangensaft und Cointreau unterrühren und mundgerecht temperiert auf Gläser verteilen.

## **Putenbrust mit süß-saurer Honigsauce (4 Personen)**

---

### **Zutaten:**

- 125 g Rapshonig
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 2 Putenbrüstchen ( à 300 g)
- 1 Packung grüne Bandnudeln (= 250 g)
- 2 EL Butter
- 1 EL Öl
- 1 Dose Mandarinen (= 312 g)
- 1 kleines Glas Perlzwiebeln (= 320 g)
- 1 Dose Mais (= 300 g)
- 1 rote Paprikaschote
- 4 EL Pinienkerne

### **Zubereitung:**

- Für die Marinade Honig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und Putenbrust damit von allen Seiten bepinseln.
- Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Nudeln darin bißfest garen. Abgießen, abtropfen lassen, einen Eßlöffel Butter untermischen und warm stellen.
- Restliche Butter und Öl erhitzen, Putenbrust darin von allen Seiten goldbraun braten. Mandarinen, Perlzwiebeln und Mais abtropfen lassen, Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden.
- Alles zur Putenbrust geben und ca. zehn Minuten zugedeckt schmoren.
- Restliche Marinade unterrühren und kurz mit erhitzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und über die Nudeln streuen. Putenbrust in Scheiben schneiden, mit Nudeln auf Teller anrichten und mit Sauce übergießen.
- Nach Wunsch mit Kräutern garniert servieren.

# Honig-Lebkuchen

---

## **Zutaten:**

- 500 g Weizen; fein gemahlen
- 400 g Honig
- 2 EL Öl
- 1 EL Nelken, gemahlen
- 2 EL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Meersalz
- 50 g Zitronat
- 100 g Gehackte Mandeln
- 2 Eier
- 10 g Pottasche, in einem Ei
- Wasser gelöst

## **Zum Bestreichen**

- 1 Ei; verquirlt

## **Zum Belegen**

- Geschälte Mandeln
- Zitronat

## **Zubereitung:**

- Honig und Öl erwärmen, nicht kochen. Mehl, Gewürze, Mandeln, kleingeschnittenes Zitronat in einer Schüssel mischen, den flüssigen Honig, die verquirlten Eier und die aufgelöste Pottasche zugeben. Alles zusammen gut kneten und eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.
- Den Teig auf bemehltem Brett ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Dann dünn mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Messer einkerben, um die Stücke anzudeuten, als Zierde geschälte Mandeln und geschnittenes Zitronat auflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 35 bis 40 Minuten backen, einige Minuten auskühlen lassen, schneiden und die Stücke auf ein Kuchengitter legen. In geschlossener Dose aufbewahren.