

# meerhonig - Rezepte für Desserts

## **Obstsalat**

2 Bananen, 1 Apfel, 1 Birne, 1/2 Ananas, 1 Orange, 2 Kiwis putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. 2 Eßlöffel Rosinen waschen und dazugeben. 1 Eßlöffel Honig mit etwas Orangensaft verrühren und mit dem Salat mischen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

## **Panna cotta mit Fruchtpüree**

250g Sahne mit einer aufgeschlitzten Vanilleschote in einen Topf geben und 15 Minuten kochen lassen. 1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken und in der Sahne verrühren. 2 Eßlöffel Honig hinzufügen. In kalt ausgespülte Förmchen füllen und im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen.

Frische Früchte (z.B. Erdbeeren, Pfirsich, Himbeeren) pürieren und mit Honig süßen. Als Spiegel auf einen Teller geben und Panna Cotta darauf stürzen.

Hübsch (und lecker) mit einem Blättchen Minze oder Zitronenmelisse.

## **Honigeis**

4 Eigelb und 1 Ei mit 2 Eßlöffeln Honig im warmen Wasserbad cremig rühren. Im kalten Wasserbad rühren, bis die Creme kalt ist. 75 g Honig zufügen. 350 ml Sahne schlagen und unterheben. In den Eisbereiter füllen. Oder eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Mehrere Stunden kühlen.

## **Gebackener Schokoladentartufo**

75 g Schokolade (70%) hacken und mit 75 g Butter im Wasserbad schmelzen.

2 Eier mit 60 g Honig und 1 Prise Salz schaumig rühren. 30 g Mehl und die Schokolade unterrühren. In 4 mit Butter gefettete ofenfeste Förmchen füllen und bei 210 Grad im Ofen 15 Minuten backen.

Auskühlen lassen, aus den Formen lösen und nach Geschmack mit Schlagsahne anrichten.

## **Erdbeerquark**

500 g Magerquark mit 1/2 Becher geschlagener Sahne vermischen. 100 g Erdbeeren mit 2 Eßlöffeln Honig pürieren und dazugeben. Mit Erdbeeren dekorieren.

## **Quarkcreme Sheherazade**

500 g Magerquark mit 250 ml Sahne verrühren. 2 Orangen auspressen und den Saft dazugeben. 50 g Feigen, 70 g Mandeln und 2 Bananen in Stücken zugeben. 75 g Honig zufügen und alles mit dem Pürierstab durcharbeiten.

## **Winterquark**

500 g Magerquark mit 1 Tasse Joghurt verrühren. 3 Eßlöffel Honig, 1 Handvoll gemahlener Nüsse, 1 Handvoll Rosinen, 50 g Orangeade und 1 Eßlöffel Lebkuchengewürz zufügen und gut verrühren. Einige Zeit im Kühlschrank durchziehen lassen.