

- Sweet Home - <http://blog.tagesanzeiger.ch/sweethome> -

Süßer Flirt mit Milch und Honig

Posted By [Marianne Kohler](#) On 23. Januar 2014 @ 05:00 In [Food](#) | [11 Comments](#)

Es gibt Dinge, die purer Luxus sind und Trost, und unserer Seele guttun – Milch und Honig zum Beispiel. Hier finden Sie 6 Ideen und Rezepte für feine Leckereien mit Milch und Honig.



HEISSE WEISSE SCHOKOLADE MIT HONIG UND WEISSE HONIGSCHOKOLADE MIT APRIKOSEN

Kochen Sie Milch mit weisser Schokolade auf, rühren Sie sie gut, so dass es ein wenig Schaum gibt, geben Sie 1 Esslöffel Honig in ein Glas und giessen es mit der heissen, geschäumten Schokolademilch auf.

Schmelzen Sie 3 Tafeln gute, weisse Schokolade mit 2 Esslöffeln Honig. Hacken Sie 1 Packung, ca. 200 Gramm, gedörnte Aprikosen in kleine Stücke. Geben Sie die Hälfte der Früchte in die Schokolademischung, giessen Sie die Schokolademischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und verteilen Sie schnell die andere Hälfte der Aprikosen darüber. Gut auskühlen lassen und in Stücke brechen, servieren. (Foto: [Eugen Leu](#), Styling: Marianne Kohler Nizamuddin)

**GRIECHISCHES JOGHURT MIT HONIG**

Schneller geht kein Dessert: Griechisches Joghurt in Schüsselchen oder Dessertteller verteilen und mit viel gutem Honig übergossen.

**CHEESECAKE MIT HONIG**

Cheesecake ist amerikanischer «Comfort-Food» und schmeckt auch fantastisch mit viel Honig.

Zutaten:

- 200 Gramm Honig-Guetsli-Krümel
- 100 Gramm Butter, geschmolzen
- 220 Gramm Cream Cheese (Philadelphia), Zimmertemperatur
- 250 Gramm Honig
- 40 Gramm Mehl
- 5 Eier
- 120 Gramm Rahm
- 1 Esslöffel fein geraffelte Zitronenschale
- 1 Päckli Vanillezucker
- 75 Gramm Honig für den Guss

Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad vor. Mischen Sie die Guetslikrümel mit der Butter und pressen Sie die Mischung gut und eben auf den Boden einer ausgebutterten Springform (23 cm Durchmesser), stellen Sie sie zur Seite. Für die Füllung mischen Sie den Cream Cheese mit dem Honig und dem Mehl zu einer weichen Masse. Geben Sie nun nach und nach die Eier bei, den Rahm, die Zitronenschale und den Vanillezucker. Nun geben Sie die Cream-Cheese-Mischung auf den Guetsliboden und backen den Kuchen erst mal 15 Minuten. Reduzieren Sie die Hitze auf 100 Grad und backen Sie den Kuchen 1 Stunde und 30 Minuten. Stellen Sie den Backofen ab, öffnen Sie die Tür ein wenig und lassen Sie den Kuchen 1 Stunde im Ofen auskühlen. Damit der Kuchen nicht springt, lösen Sie ihn mit einem Messer von der Kuchenform. Bedecken Sie den Cheesecake und lassen Sie ihn 4 Stunden im Kühlschrank. Vor dem Servieren giessen Sie die letzten 75 Gramm Honig über den Kuchen.

**HEISSER MILCHCOCKTAIL**

Kochen Sie 3 dl Milch mit 2 Esslöffel Honig, einer Prise Muskat und 5 Esslöffel Whisky auf und geniessen Sie einen heissen, gemütlichen Cocktail in einer Tasse an einem kalten Winterabend.



MILCHREIS MIT ZIMT UND HONIG

Ein wenig Oma-Faktor hat der klassische Milchreis schon, doch gerade deshalb lieben wir ihn so.

Zutaten für 6 Portionen:

- 1/2 Vanilleschote
- 250 Gramm Milchreis
- 1 Liter Milch
- 1 Prise Salz
- 4 Esslöffel Honig
- Zimt und Zucker

Zubereitung:

Kratzen Sie die Vanilleschote aus und mischen Sie in einer Pfanne den Reis mit der Milch, der Vanille, der Vanilleschote und einer Prise Salz. Kochen Sie alles unter Rühren auf und lassen Sie den Reis zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln, rühren Sie ihn ab und zu um. Nehmen Sie die Vanilleschote heraus und rühren Sie den Honig unter. Servieren Sie den Milchreis mit ein wenig Zimtzucker.



PANNACOTTA MIT HONIGGELEE

Pannacotta mit Honig und Honiggelee zubereitet, wird zu einem eleganten, köstlichen Dessert.

Zutaten für die Pannacotta:

- 4 Esslöffel Milch
- 2 Kaffeelöffel Gelatine
- 5 dl Rahm
- 1 Vanilleschote, halbiert und ausgekratzt
- 1,3 dl Honig
- 75 Gramm Zucker
- 2 Kaffeelöffel Zitronensaft
- 500 Gramm griechisches Joghurt

Zutaten für den Honiggelee:

- 1 Kaffeelöffel Gelatine
- 2 Esslöffel Wasser
- 0,8 dl Honig
- 2,4 dl Wasser

Zubereitung:

Mischen Sie die Milch mit der Gelatine und stellen Sie sie 5 Minuten zur Seite. Mischen Sie den Rahm mit der Vanille (die ausgekratzen Samen und den aufgeschnittenen Stängel), dem Honig und dem Zucker und erhitzen Sie alles, nehmen Sie die Mischung von der Herdplatte und mischen Sie die Milch-Gelatine-Mischung unter, gut verrühren. Geben Sie den Zitronensaft bei und mischen Sie alles gut, geben Sie den Joghurt bei und mischen Sie alles gut. Verteilen Sie die Mischung in Gläser und lassen Sie sie mindestens 3 Stunden im Kühlschrank auskühlen.

Für den Honiggelee mischen Sie die 2 Esslöffel Wasser mit der Gelatine, 5 Minuten zur Seite stellen. Kochen Sie das Wasser mit dem Honig auf und rühren Sie ständig. Nehmen Sie die Honigmischung vom Feuer und mengen Sie die Gelatinemischung unter, gut vermischen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Verteilen Sie den Honiggelee über die Pannacotta und kühlen Sie alles nochmals 1 Stunde.

[Tweet](#)

Article printed from Sweet Home: <http://blog.tagesanzeiger.ch/sweethome>

URL to article: <http://blog.tagesanzeiger.ch/sweethome/index.php/49537/suesser-flirt->

mit-milch-und-honig/