

## Waffeln, Erdbeeren und Honig

(Ergibt etwa 10 Waffeln.)

### Zutaten:

125g Butter, 1 EL Zucker, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 250g Mehl, 1/4 l Milch, 1 Prise Salz, etwas Zitrone

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren. Abwechselnd Milch u. Mehl zugeben. Mit Salz und Zitrone würzen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Waffeleisen vor dem ersten Gebrauch mit Öl einpinseln. Etwa 2 EL Teig reingeben. Bei Stufe 5-6 etwa 3 min. backen.



Die noch etwas warme Waffel mit Sahne bestreichen, die Erdbeeren darauf geben und mit Sahne garnieren.

Darüber flüssigen **Bio-Waldhonig** oder **Bio-Akazienhonig** geben

## Honig-Eis

gelingt leicht - ohne Eismaschine

( 6 - 8 Portionen)

### Zutaten:

4 Eigelb, 1 Ei, 100g **Bio-Edelkastanienhonig**, 1 Eßlöffel Zucker, 350 ml süße Sahne

### Zubereitung:

Eigelb, Ei, 2 Eßl. Honig und Zucker erst im heißen, dann im kalten Wasserbad dick cremig schlagen. Den restlichen Honig unterrühren, die geschlagene Sahne unterziehen. In einem Gefrierbehälter oder Portions-Förmchen einfrieren.



Leckere Variation auch mit **Bio-Waldhonig** oder **Bio-Heidehonig**



## Honig-Senf-Sauce

schmeckt hervorragend zu vielen Fischen wie geräuchertem Lachs, Matjes-Filets und Fischpasteten.

### Zutaten:

1 EL Senf (mittelscharf), 1EL **Bio-Honig** (Sorte nach Belieben), 1/2 Bund Dill.

### Zubereitung:

Dill waschen, Spitzen abzupfen und diese fein hacken.

Mit Honig und Senf mischen.



## Joghurt mit Honig

Ein köstliches Frühstück oder delikater Nachtisch

### Zutaten:

1 Becher Natur-Joghurt, flüssiger **Bio-Honig** (Sorte nach belieben), gehackte Nüsse.

Den Honig und die Nüsse über den Joghurt geben - fertig

Schmeckt hervorragend mit Waldhonig. Andere Honigsorten bringen Abwechslung.