

Nico's Honingkoek

500 gr. zelfr. bakmeel
250 gr. honing
8 eell. suiker
4 theel. kaneel
2 theel. koekkruiden
½ l. melk
200 gr. vulling (krenten, gember
+ sucade of rozijnen)

Droge ingrediënten vermengen, dan
de rest erbij. In een warme cakevorm
in een matig warme oven bakken (1-
1 ½ uur).

Honing Slagroom

Klop 1 eiwit van 1 ei met wat zout
stijf, doe er een klein scheutje honing
bij en ga door met kloppen tot er in
totaal 100 gr. honing aan toegevoegd
is. Heerlijk! Laet het echter niet te
lang staan.

Heidelbergse Honingkoek

375 gr. bloem
125 gr. rogemeel
50 gr. suiker
½ l. water
250 gr. honing
6 theel. bakpoeder
4 theel. kruiden naar keuze

Water met honing en suiker opkoken.
rogemeel erbij, al laten koelen en
de rest erbij. Een paar uur laten
rusten bakken in matig warme oven
(1-1 ½ uur).

Mace Cake

1 kop honing
1 kop meel
5 eieren

Het eigeel en de honing worden
tezamen geklopt en het wit
atzonderlijk tot schuim geslagen.
meng alles dooreen, voeg er citroen
aan toe en bak het in een matig
warme oven gaar en lichtbruin.

Honingkletsoppen

Beslag maken van 4 eell. bloem, 2
eell. havermout, 2 eell. suiker, 2 eell.
boter, ½ theel. kaneel, 2 eell.
heidehoning en stukjes amandel. De
eerste keer de bakplaat iets invetten,
theelepels van het beslag op de
plaat leggen met 5 cm. tussenruimte.
met een nat lepelijfe de hoopjes deeg
zo dun mogelijk uitstrijken. In 15
min. knapperig gaar bakken.

Slaapmutsje

Meng een glas warme melk met een
linke lepel honing en U zult slapen
als een roos.