



Echt. Regional. Lecker.

HONIG

mit Genuss-Rezepten auf der Rückseite



Finden Sie Ihren regionalen Anbieter:
[www.landratsamt-roth.de/
direktvermarkter](http://www.landratsamt-roth.de/direktvermarkter)



BIENENSTICH MIT HONIG für 6 bis 8 Personen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine kleine Grube formen, die Hefe hineinbröseln, mit 1 TL Honig und etwas lauwarmen Milch verrühren. Die restlichen, zimmerwarmen

Zutaten an den Rand verteilen und mit den Knethaken des Mixers unter Zugabe der restlichen lauwarmen Milch zu einem glatten Teig gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und eine gleichmäßige Beschaffenheit hat.

Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Nochmals kurz durchkneten und auf einem gefetteten und bemehlten Blech zu einem Rechteck ausrollen.

Für den Belag Butter, Zucker und Honig in einer Pfanne aufkochen, die Mandeln hinzugeben und goldbraun braten. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf den Teig streichen. Den Bienenstich bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 bis 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Den Bienenstich auskühlen lassen, in breite Längsstreifen schneiden. Diese quer durchschneiden, mit der Sahne bestreichen und wieder zusammensetzen.

Mit einem scharfen Messer schneiden und servieren.

Honig aus der Region

- ✓ Kurze Wege vom Imker zum Verbraucher
- ✓ Bienen leisten einen wertvollen Beitrag zur Biodiversität
- ✓ Unverfälschtes Naturprodukt

Zutaten Hefeteig:

500 g	Mehl
1 Prise	Salz
200 ml	Milch
20 g	Hefe
80 g	Butter
75 g	Honig
2	Eier

Zutaten Belag:

150 g	Butter
100 g	Zucker
100 g	Honig
150 g	gehobelte Mandeln

Zutaten Füllung:

600 ml	Sahne
30 g	Zucker

GEBACKENER HONIG-SCHAFSKÄSE MIT ROSMARIN für 2 Personen

Zubereitung

Den Käse trocken tupfen und in eine ofenfeste Form geben. Den Honig großzügig über den Käse träufeln, den Rosmarinzwig drauflegen und mit etwas Öl fixieren.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10 bis 12 Minuten backen, bis der Käse am Rand weich wird und der Honig leichte Blasen wirft.

Direkt warm mit einem Stück frischem Brot oder Feldsalat genießen.

Zutaten

400 g	Schafskäse
4 EL	flüssiger Honig
2 Zweig	Rosmarin
etwas	Öl

Impressum

Landratsamt Roth – Kreisentwicklung

kreisentwicklung@landratsamt-roth.de

Stadt Schwabach – Amt für Mobilität und Klimaschutz

mobilitaet-klimaschutz@schwabach.de

Landschaftspflegeverband Schwabach e.V., lpv-schwabach@t-online.de

Design und Druck: LRA Roth, Auflage: 4.500, Juni 2026