

LIVING & MORE

WOHNEN · DEKORIEREN · GÄRTNERN · GENIEßEN

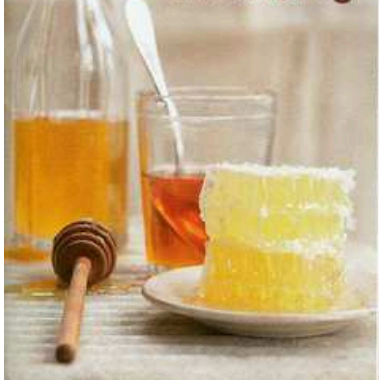
Living Loft in Weiß



Kreativ Last-Minute-Deko zum Fest



Rezepte Kochen & backen mit Honig



Neue Wohnideen mit Farbe



TOLLE LEUCHTEN

für Boden,
Wand &
Decke



Im Trend: Pariser Flair

Wohnen mit Chic & Charme

Verspielt, elegant, modern



Unser neuer
Lieblingskuchen!



Toll saftig,
aromatisch
und so
einfach!

Honigkuchen mit Birnen

Zutaten: 1 3/4 Tassen Mehl; 1 TL Backpulver; 1/2 TL Salz; 1/2 TL Zimt;
1/4 TL Ingwer; 2 große Eier; 1/2 Tasse Zucker; 1/4 Tasse brauner Zucker
(light brown sugar); 1/2 Tasse Honig; 1/2 Tasse Milch; 1/2 Tasse Rapsöl;
2 Birnen; 2 Tassen Wasser; 1/2 Tasse Zucker

So haben wir's gemacht: Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Ingwer in einer Schüssel mischen. Eier, Zucker und braunen Zucker schaumig schlagen. Honig, Milch und Rapsöl hinzufügen. Gut verrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und zu einem weichen Teig verrühren. In eine große gebutterte Form oder zwei kleine füllen. Etwa 40–50 Min. backen oder so lange, bis ein Holzstäbchen zum Testen sauber bleibt. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen. Die Birnen in Scheiben schneiden und 10 Min. in Zuckerwasser kochen. Abkühlen lassen. Kuchen mit den Birnenscheiben servieren.

Natur pur
Solch schöne
Honiglöffel aus
Olivenholz gibt's
beispielsweise
bei demeyere-
berondi.de – jedes
Stück ein Unikat.

