Tchibo

TchiboCard Community

Herbstrezepte

Inklusive Weihnachtsgerichte

Liebes Community Mitglied,

es windet mehr und die Temperaturen werden deutlich kühler. Aber umso besser - denn so lassen sich warme Herbstgerichte noch mehr genießen. Von Kürbis, Porree bis Maronen lässt sich alles sowohl herzhaft als auch süß verarbeiten.

In dieser Kochsammlung findet ihr als Special auch noch leckere Weihnachtsgerichte, die fleißig eingereicht wurden. Probiert sie gerne aus und postet sie in der Community.

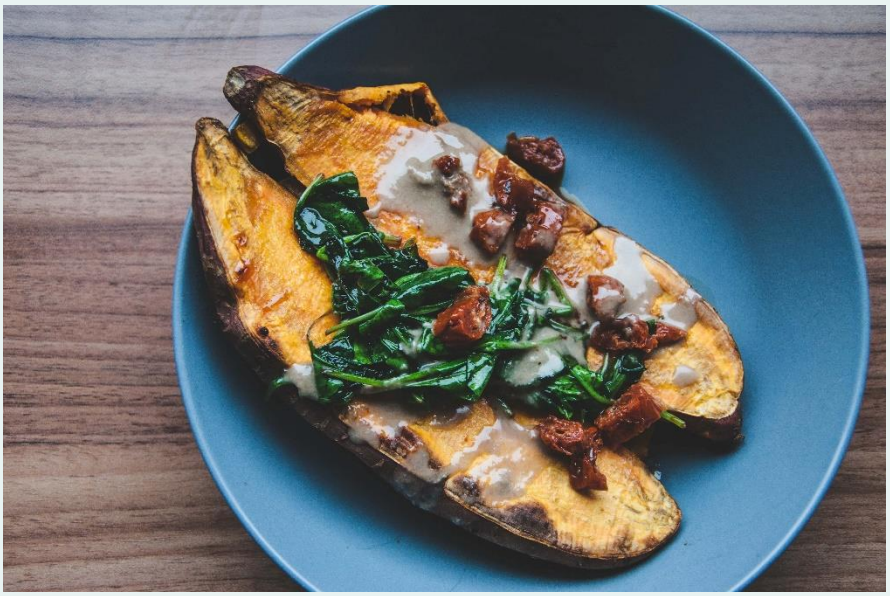
Ich freue mich schon eure Ergebnisse zu sehen!

Euer Christian

Erhalte den Badge Sternekoch

Teile dein Lieblingsrezept und bekomme mindestens 15 Likes

Mit etwas Glück kommst du ins Community Kochbuch



Christians

WOCHENMARKTPLANER · HERBST

22. SEPTEMBER BIS 21. DEZEMBER 2021

GEMÜSE

- Artischocke bis Oktober
- Aubergine bis Oktober
- Blumenkohl bis Oktober
- Brokkoli bis Oktober
- Fenchel bis November
- Grünkohl ab Oktober
- Kartoffeln
- Knollensellerie
- Kohlrabi bis Oktober
- Kürbis
- Mais bis Oktober
- Mangold bis Oktober
- Möhren
- Pastinaken ab November
- Porree
- Rosenkohl ab Oktober
- Rote Bete
- Rotkohl
- Schwarzwurzeln ab Oktober
- Spinat bis November
- Steckrüben ab November
- Topinambur bis November
- Weißkohl
- Wirsingkohl

SALATE

- Chicorée
- Eichblattsalat bis Oktober
- Eisbergsalat bis Oktober
- Endiviensalat
- Feldsalat
- Kopfsalat bis Oktober
- Lollo Rosso bis Oktober

OBST

- Äpfel
- Birnen bis November
- Maronen
- Quitten bis Oktober
- Zwetschgen bis Oktober

TchiboCard Community

UNSERE LIEBLINGSREZEPTE AUF EINEN BLICK

Porree Eintopf	5
Rote Beete Brokkoli Tatar	6
Winterlicher Salat	7
Herbstspieße	8
Kartoffel-Kürbis-Auflauf	9
Butternuss-Kürbis überbacken mit Gemüse	10
Schmorgemüse auf Reis	11
Schoko Orangen Kekse	12
Elisenlebkuchen ohne Mehl	13
Schichtdessert im Glas	14
Muffins süß oder salzig	15
Kürbiswaffeln	16
Walnuss-Kaffee-Makronen	17
Spekulatius Schokomousse Tarte	18
Bratapfelmarmelade	19
Honig-Früchtekuchen	20

Porree Eintopf

VON SIBEL Y.

Zutatenliste

- 2 Stangen Porree
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 5-6 Esslöffel Tomatensauce
- Halbe Tasse Reis
- 2 Esslöffel Öl
- 1 TL Salz
- 1 Tasse heißes Wasser

Und so wird's gemacht:

Lauch waschen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Karotten schälen und in dünne Ringe schneiden.
Öl in der Pfanne erhitzen, Möhren und gewürfelte Zwiebel da drin schmoren und Tomatenmark hinzugeben. Passierte Tomaten hinzufügen 2-3 Minuten braten.
Nach der Zugabe des abgetropften Lauchs werden diese gemischt und der Topfdeckel geschlossen. Bei mittlerer Hitze wird der Lauch auf diese Weise gegart, bis er sein Wasser abgibt und das Wasser aufnimmt.
Schließlich wird der gewaschene Reis hinzugefügt, das Salz angepasst und heißes Wasser hinzugefügt. Bei Bedarf können Sie die Wassermenge durch nachträgliche Zugabe anpassen.
Decken Sie den Topf ab und kochen Sie bei schwacher Hitze, bis die Karotten und der Lauch gar sind.

Rote Beete Brokkoli Tatar mit Granatapfelkernen

VON HELENA K.

Zutatenliste

- 450 g Brokkoli
- Salz
- 1 (ca. 200 g) Granatapfel
- 2–3 Schalotten
- 7–8 Stiel(e) Minze
- 150–200 g vakuumierte, gegarte Rote Bete
- 200 g cremiger Ziegenfrischkäse
- Salz
- Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Brokkoli putzen, waschen und in Röschen schneiden. Stiel in Stücke schneiden. Zuerst Stücke in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Röschen zufügen, weitere 4–5 Minuten kochen. In ein Sieb gießen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und auskühlen lassen.

Granatapfel halbieren, Kerne herausklopfen. Ca. 1 EL Kerne zum Garnieren beiseitestellen. Schalotten schälen und fein würfeln. Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, in feine Streifen schneiden.

Rote Bete in ca. 8 Scheiben (à ca. 3 mm dick) und in ca. 8 Scheiben (à ca. 1 mm dick) schneiden.

Brokkoli fein hacken, mit Frischkäse, Granatapfel, Schalotten und gehackte Minze vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die dickeren Rote-Bete-Scheiben auf eine große Platte legen oder 4 kleine Platten verteilen.

Einen Dessertring (ca. 6 cm Ø, ca. 5 cm hoch) auf eine Rote-Bete-Scheibe stellen, mit Brokkoli-Tatar füllen. Leicht andrücken, dann den Ring vorsichtig hochziehen. Ebenso weitere Türmchen auf die anderen Rote-Bete-Scheiben setzen.

Dünne Rote-Bete-Scheiben leicht eindrehen und die Türmchen damit garnieren. Mit restlichen Granatapfelkernen und Minzblättchen bestreuen

Winterlicher Salat

VON KERSTIN B.

Zutatenliste

- 150 g Feldsalat
- 2 Orangen
- 1/2 Granatapfel entkernt
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamico
- 1 EL Honig
- 1 - 2 TL Senf mittelscharf
- 1 Handvoll Sonnenblumenkerne
- Salz und Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Als erstes Feldsalat waschen und putzen, dann Orangen filetieren, Granatapfel entkernen und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Aus Olivenöl, Balsamico, Honig und Senf das Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat, Orangenfilets, Granatapfelkerne, Ziegenfrischkäse und Sonnenblumenkerne auf drei Teller verteilen. Mit Dressing beträufeln und genießen.

Tipp:

- Der Orangensaft, der beim Filetieren anfällt, kann wunderbar in das Dressing gegeben werden.

- Granatäpfel lassen sich ganz einfach entkernen: Granatapfel halbieren und die Kerne aus den Apfelhälften, in einer mit Wasser gefüllten Schüssel, ausbrechen. Falls nötig von Hautresten befreien. Die Granatapfelkerne sacken dabei auf den Schüsselboden und es spritzt kein Saft herum. Anschließend abtropfen lassen.

- Es kann natürlich auch ein beliebig anderer Salat verwendet werden.

Herbstspieße

VON MARION A.

Zutatenliste

für die Spieße:

- 200 g Champignons (möglichst gleich groß)
- 200 g Kürbis
- 200 g Halloumi
- 150 g Tofuwürstchen

für die Pesto-Sauce:

- 50 g Hirtenkäse oder Feta
- 50 g Kürbiskerne
- 40 – 50 ml Milch
- 4 EL Olivenöl
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 Prise Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Kürbis und Halloumi in Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel 10 – 15 Minuten dünsten. Tofuwürstchen in dicke Scheiben schneiden und alles abwechselnd mit den Champignons auf Spieße stecken.

Die Spieße ca. 10 Minuten grillen. Dabei mehrmals vorsichtig wenden.

Kürbiskerne in einem Mörser zerstoßen, Hirtenkäse mit einer Gabel zerdrücken und Knoblauch pressen und mit Olivenöl, Milch und Pfeffer zu einer Paste verrühren und auf den Spießen verteilen.

Kartoffel-Kürbis-Auflauf

TchiboCard Community

VON PETRA C.

Zutatenliste

- 700 g festk. Kartoffeln
- 500 g Hokkaido Kürbis
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 100 g gerieben Käse
- Salz, Pfeffer u Muskat
- 1 Knoblauchzehe (wer mag)

Und so wird's gemacht:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Kürbis halbieren entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Dann die Milch, Sahne verrühren mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauchzehe durch die Presse drücken und auch in die Milch -Sahne geben.

Eine große Auflaufform fetten die Kartoffel und Kürbisscheiben abwechselnd einschichten.

Die Milch-Sahne -Mischung darüber gießen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen geben bei 180 Grad Umluft ca. 20min.

Dann herausnehmen mit dem Käse betreuen und weitere 20 bis 30 min. backen bis der Käse goldbraun ist.

Butternuss-Kürbis überbacken

TchiboCard Community

VON PETRA C.

Zutatenliste

- 1 Butternus Kürbis
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zucchini
- 1/2 rote u gelbe Paprika
- 125g Kirschtomaten
- 3 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Thymian
- 25g Parmesan

Und so wird's gemacht:

Kürbis waschen halbieren und die Löcher aushölen. Mit dem Messer in den Kürbis kreuzförmig einschneiden (nicht bis zur Schale) mit Olivenöl bestreichen Salzen u Pfeffern.

Im vorgeheizten Backofen 220 Grad 20min. garen bei Ober/Unterhitze.

Dann das Gemüse waschen und in Würfel schneiden.

Mit Knoblauch, Zwiebel, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Kürbis aus dem Ofen holen und das gewürfelte Gemüse auf den Kürbis verteilen. Den Rest neben dem Blech geben und nochmals würzen.

Käse darüber geben und das ganze weitere 20min im Ofen garen.

Tipp: Wer möchte kann als Beilage noch was dazu beilegen, muss man aber nicht. Ich hatte Minischnitzel!

Schmorgemüse auf Reis

VON AMELIA S.

Zutatenliste

- 1 kleine Zucchini
- halben Bund Möhren
- 1 rote Paprika
- 1 Kohlrabi
- 1 Aubergine
- 400 g Cocktailtomaten
- 2 Dosen Tomatenstücke
- 2 Knoblauchzehen
- 350 g Basmati- oder Langkornreis
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- Halben TL getrocknete ital. Kräuter
- Halben Bund Blattpetersilie
- 4 Portionen
- Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Und so wird's gemacht:

Reis nach Packungsanleitung kochen.

Gemüse gut waschen und trocken tupfen. Die Zucchini der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Möhren schälen und schräg in Scheiben schneiden. Paprika entkernen und würfeln, Kohlrabi und Aubergine in Stifte schneiden. Den Knoblauch durch die Presse geben.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Möhren und den Kohlrabi darin anschwitzen. Nach etwa 5 Minuten die restlichen Gemüsesorten hinzufügen.

Das Gemüse zusammen weitere 5 Minuten anschmoren. Die Tomatenstücke hinzugeben, ebenso den gepressten Knoblauch und die Kräuter. Das Gemüse bis zur gewünschten Bissfestigkeit weiter in der Tomatensoße auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Im Anschluss über den gekochten Reis geben, mit gehackter Blattpetersilie garnieren und servieren.

Schoko-Orangen-Kekse

TchiboCard Community

VON CEYLAN A.

Zutatenliste

- 1 Ei
- 70 g Koskosblütenzucker
- 30 g Kokos flüssig
- 1 Orange davon Saft und etwas Schale gerieben
- 1 TL Vanilleextrakt
- 120 g Dinkelvollkornmehl
- 120 g Hafermehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g bitter Schokotröpfchen
- 1/2 TL Ingwer und Muskat
- 1 El Zimt
- 1 Prise Salz

Und so wird's gemacht:

Backofen 180 Grad vorheizen. Ei, Salz und Kokosblütenzucken in einer Schüssel rühren.

Kokosöl schmelzen und dazu geben.

Orangen waschen, die Schale reiben und in Saft auspressen. Alles in die Schlüssel geben. Hafermehl, Dinkelvollkornmehl, Backpulver und Gewürze gut mischen und auch dazu geben und zu einem Teig kneten. Schokotröpfchen auch hinzufügen und kurz mischen. Teig ausrollen und mit Ausstecher Kekse ausstechen.

Im Backofen 15-17 Minuten backen.

Elisenlebkuchen ohne Mehl

TchiboCard Community

VON NINA G.

Zutatenliste

- 2 Eier
- 150 g Rohrohrzucker
- 50 g Erythrit
- 240 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Abrieb einer Orange
- 1/2 TL Abrieb einer Zitrone
- Backoblaten (4 cm Durchmesser)
- Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft oder auch Schokolade

Und so wird's gemacht:

Eier mit dem Zucker und Erythrit dick schaumig rühren. Gewürz, Mehl und Abrieb der Schalen dazugeben und verrühren. Den Ofen auf 140 Grad Umluft aufheizen. Ein Backblech nehmen und die Backoblaten darauf verteilen. Die Masse klebt etwas, daher mit 2 Teelöffeln immer einen Klecks auf die Oblaten geben. Ich habe 25 Stück daraus bekommen. Dann für 15 Minuten backen. Sie sind auch nach Tagen in einer Blechdose noch schön saftig. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einem dicken Brei verrühren und auf die noch warmen Lebkuchen geben.

Schichtdessert im Glas

TchiboCard Community

VON TATJANA U.

Zutatenliste

Zarte Vanillecreme:

- -150 g Schlagsahne
- -200 g Frischkäse
- -40 g Zucker
- -50 g Saure Sahne

Schoko-Rosmarin-Cranberry Sauce:

- -120 ml Cranberrysaft
- -30 g Zucker
- -50 g frische Cranberries
- -1 TL Stärke
- -2 EL Orangensaft
- -1 TL Kakaopulver
- -1 Rosmarinzweig

Süßer Mürbeteig:

- -100 g Butter
- -40 g Zucker
- -1 Eigelb
- -1 EL Milch
- -1/3 TL Natron
- -260 g Mehl
- -1 TL heißes Wasser

Und so wird's gemacht:

Zarte Vanillecreme:

Schlagsahne mit dem Zucker steifschlagen, vorsichtig den Frischkäse und anschließend die Saure Sahne unterheben. (falls vorhanden: eine Messerspritze Vanillemark dazugeben)

Schoko-Rosmarin-Cranberry Sauce:

Cranberry-Saft & Orangensaft (alternativ Cranberrysaft komplett durch Orangensaft ersetzen), Zucker, Kakaopulver, Cranberries in einen Topf geben und erwärmen. Separat in einem kleinen Gefäß die Stärke mit einigen EL Flüssigkeit aus dem Topf anmischen und anschließend unter ständigem Rühren in den Topf geben und köcheln lassen. Sobald die Sauce etwas andickt, vom Herd nehmen & abkühlen lassen, dabei den Rosmarinzweig für ca. 5-7 Min in die Sauce legen, anschließend rausnehmen.

Mürbeteig:

Butter (Zimmertemperatur) mit dem Zucker zerreiben, das Eigelb beimengen, Natron im selben TL mit heißem Wasser abschrecken. Natron anschließend mit Mehl vermengen und in das Butter-Zucker-Eigelb Gemisch geben, kneten und dabei Milch beimengen. Ca. 0,5 cm dick ausrollen, bei 180 Grad im Backofen ausbacken, zerbröseln, im Glas schichten, genießen.

Muffins süß oder salzig

TchiboCard Community

VON HELENA K.

Zutatenliste

Für die süßen Muffins (Apfelrosen)

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Äpfel mit roter Haut
- Etwas Brauner Zucker

Für die salzigen Muffins der Teig:

- 240 g Mehl
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 8 EL Speiseöl
- 125 ml Milch
- Etwas Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Für die Füllung der salzigen Muffins könnt ihr kreativ sein, Tomaten, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Schinken Würfel, Zwiebeln, Kräuter... Worauf ihr Lust habt.

Für die Apfelrosen die Rolle Blätterteig aufrollen, zuschneiden einmal in der Mitte der länglichen Seite und dann 4 Schnitte an der kurzen Seite.

Die Äpfel in kleine Scheiben schneiden und 2 Minuten in der Mikrowelle erwärmen, mit der Schale nach oben auf dem Blätterteigstreifen legen und dann von der Seite aufrollen in die Muffinform legen und mit braunem Zucker bestreuen.

Für die Salzigen Muffins die Zutaten für den Teig vermischen, die Füllung dazu geben. Den fertigen Teig in die Muffinform geben und backen.

Kürbiswaffeln

VON NINA G.

Zutatenliste

- 140 g Buchweizenmehl
- 50 g gemahlene Nüsse
- 1 reife Banane
- 110 ml Sprudelwasser
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- Etwas Vanille gemahlen/Extrakt
- 1 EL neutrales Speiseöl
- 1 Ei
- 100 g geriebener Hokkaido

Und so wird's gemacht:

Die Banane mit der Gabel zerdrücken. Den Kürbis mit der Reibe raspeln. Alle Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Gebt nicht direkt das ganze Wasser dazu, kann sein das ihr weniger braucht, weil ihr anderes Mehl nehmt, Ei oder Banane größer ist. Und ihr kennt euer Waffeleisen besser als ich und wisst, ob ihr es etwas einfetten müsst.

Walnuss-Kaffee-Makronen

VON JANINE S.

Zutatenliste

- 115 g Walnüsse, in Stücken
- 115 g feiner Zucker
- Eiweiß von 2 Eiern
- 1 TL Pulverkaffee, in 1 TL fast kochendem Wasser aufgelöst
- Walnusshälften zur Dekoration
- Oblaten

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 180 Grad vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.

Danach Oblaten darauf verteilen

Walnussstückchen und Zucker im Mixer fein zermahlen. Eiweiße in einer Schüssel zu festem Schnee schlagen. Kaffee zufügen und die Zucker-/Walnussmischung unterheben. Die Mischung nun löffelweise auf die Oblaten setzen. Auf jedes Plätzchen eine halbe Walnuss setzen und 12-15 Minuten goldbraun backen.

Spekulatius Schokomousse Tarte

TchiboCard Community

VON TATJANA U.

Zutatenliste

Für den Teig:

- 200 g weiche Butter
- 100 g feiner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 280 g Mehl
- 1 TL Spekulatius Gewürz
- 25 g Backkakao
- 1 Ei
- Für die Schokomousse:
- 150 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 %)
- 250 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 TL Zucker
- 1 TL Spekulatius Gewürz
- 2 Blatt Gelatine
- 100 g Frischkäse

Außerdem:

- Brombeermarmelade

Und so wird's gemacht:

Für den Mürbeteig:
Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen.
Mehl mit Kakao und Spekulatius Gewürz mischen und zusammen mit dem Ei zu Butter-Ei-Masse geben. Alles zu einem glatten Teig kneten.
Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mind. 1 Stunde zum Kühlen in den Kühlschrank legen.
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Tarteform fetten.
Mürbeteiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und einen 2 cm größeren Kreis als die Tarteform ausschneiden. Restteig weiterkühlen.
Den Teig in die Tarteform legen. Boden und Rand festdrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.
Im vorgehiezten Backofen 20 Minuten backen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und 10 Minuten weiterbacken.
Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Schokomousse:
Die Schokolade hacken und in eine Schale geben.
100 g Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf aufkochen, über die gehackte Schokolade geben und abdecken. 5 Minuten ziehen lassen.
Währenddessen Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die Schokolade mit der Sahne zu einer homogenen Masse rühren. Gelatine ausdrücken und unter die heiße Schoko-Sahne rühren. Rühren bis die Masse nicht mehr allzu heiß ist.
Frischkäse und Spekulatius Gewürz unterrühren.
Restliche Sahne steifschlagen und unter die Schokomasse heben.

Für die Vollendung:
Den Tarteboden mit der Brombeermarmelade bestreichen.
Die Schokomousse auf den Tarteboden geben und glatt streichen. Im Kühlschrank etwa 2-3 Stunden fest werden lassen.

Bratapfelmarmelade

VON KERSTIN B.

Zutatenliste

- 1 kg vorbereitete Äpfel
- 50 g Rosinen oder Cranberries
- 50 g gehobelte Mandeln
- 100 ml Apfelsaft
- 3 EL Zitronensaft
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1/2 TL Zimt
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker

Und so wird's gemacht:

1. Die geschälten Äpfel in kleine Würfel schneiden, mit dem Zitronensaft vermengen und zusammen mit den Rosinen bzw. Cranberries, dem Apfelsaft und dem Bourbon Vanillezucker weich kochen.

2. Die Mandeln in einer Pfanne anrösten und zusammen mit dem Zimt zu den Äpfeln geben und sehr gut unterrühren. (Die Mandeln nach dem Anrösten etwas kleiner drücken).

3. Danach den Gelierzucker untermischen und ca. 5 Minuten sprudelnd aufkochen lassen.

4. In heiß ausgespülte Gläser abfüllen. Diese für 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Tipp:

Ich habe die Äpfel nach dem Vierteln auf einer Reibe in kleine Stifte gehobelt anstatt in kleine Würfel zu schneiden.

Nach dem Aufkochen, beim Einfüllen in die Gläser ist die Konsistenz ziemlich dick, aber die Marmelade lässt sich trotzdem wunderbar verstreichen. Keine Sorge! 😉

Honig-Früchtekuchen

TchiboCard Community

VON JOANNA K.

Zutatenliste

- Zutaten für eine Kastenform (30 cm Länge):
- 120 g Honig
- 70 g Butter
- 60 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL gemahlener Kardamon
- 1/2 TL gemahlene Muskatblüte
- 1/4 TL gemahlener Ingwer
- 50 g getrocknete Cranberries
- 50 g getrocknete Datteln
- 50 g getrocknete Pflaumen
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 100 g gehackte Mandeln
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 300 g Dinkelmehl
- 80 ml Milch

Und so wird's gemacht:

Honig und Butter in einem Topf schmelzen und etwas erkalten lassen. Zucker mit Vanillezucker und Eiern ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Honig-Butter-Gemisch mit Zimt, Kardamon, Ingwer und Muskatblüte unter die Eier rühren. Backofen auf 160°C (Heißluft) vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auskleiden. Cranberries, Datteln, Pflaumen und Aprikosen klein schneiden. Mehl mit Backpulver, Natron und Mandeln vermischen. Zusammen mit den Früchten und der Milch portionsweise unter die Eimasse rühren. Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glatt streichen. Im Backofen ca. 50 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen. Ich habe den Kuchen noch mit weißer Schokolade überzogen und mit Cranberries, Pistazienkernen, Silberkugeln, Mandeln und Zuckersternen verziert.