

André en Gerry Hoogveld

Recept: **Appelbollen**

Bereid met appel, bladerdeeg, honing, kaneel en suiker.
Vervolgens 35 minuten bakken op 190 graden.

Nico en Saskia Rozemeijer/Sprokkreeff

Recept: **Griekse yoghurttaart**

www.oetker.nl/nl-nl/recept/r/griekse-yoghurttaart.html

Jolanda en Eric Blankert

Recept: **Zomerhoningcake**

1 pak Koopmans boerencake, 1 pak fijne cake en roomboter volgens recept op de verpakking. Toevoegen 100 gram honing, eieren, suiker en een klein beetje melk.

Hans en Ada van de Poel

Recept: Griesmeel honingcake

Ingrediënten

500 gram griesmeel (middelgrof)
3 eieren
325 gram lichte basterdsuiker
325 ml zonnebloemolie
Halve liter vanillevla
Bakpoeder
Halve pot honing
75 gram amandelschaafsel
Paar druppels sinaasappel essence

Bereiding

Eieren luchtig kloppen.
Suiker en zonnebloem olie erbij, mixen.
Dan vanillevla en sinaasappel essence erbij en goed mixen.
Daarna griesmeel erdoor mixen.
Als laatste de bakpoeder erdoor.
Beslag in een ingevette ovenschaal gieten
60 min in voorverwarmde oven op 180 graden bakken.

Amandelschaafsel roosteren in koekenpan.
10 min voor de cake klaar is de honing au bain-marie verwarmen.

Zodra de cake gaar is uit de oven halen en direct de warme honing erover gieten.
Daarna het geroosterde amandelschaafsel erover.

Jaap en Christa Hardeman

Koude honing-chocolade sinasappelring

Ingrediënten

3-4 volle el cacao
150 gr margarine (boter)
250 gr honing
1 rol Mariabisquits
Geconfijte sinasappelsnippers
1 pure chocolade reep met hazelnoten
Eventueel scheutje sinasappelsap
Voor de garnering wat sinasappelschilsnippers bewaren
De chocolade en de sinasappelsnippers in stukjes hakken / snijden en door het chocolademengsel roeren.

Bereiding

In een met vetvrij (bak)papier beklede vorm het mengsel goed aandrukken en in de koelkast op laten stijven.

Voorzichtig de ring of andere vorm uit het papier nemen en op een bord.

Versieren met de overgebleven sinasappelsnippers.

Adriaan van Egmond

Recept: Fudge met walnoten en honing

Ingrediënten

1 blikje gecondenseerde melk, 350 gram pure chocolade, honing en gepelde walnoten in stukjes.

Verwarm de gecondenseerde melk op een laag vuur in een pannetje. Voeg de chocolade toe in blokjes en laat langzaam smelten. Als alles goed is gemengd, giet je het mengsel in een schaal bekleed met bakpapier. Strijk de bovenzijde glad. Strooi de gebroken walnoten ervoor en sla je met een plakspaan in het mengsel. Strijk er een heel dun laagje honing over. Laat de fudge tenminste twee uur opstijven in de koelkast. Snijd er daarna met een scherp mes stukjes van. Bewaren in de koelkast.