



JAGERBERGER

GENUSSREZEPT



3. Platz beim „Jagerberger“ Genussrezept

Bienenkorb-Honig-Muffins

Rezept von Magdalena und Johanna Amtmann, Ungerndorf

Zutaten für 12-14 Muffins:

Für den Teig:

- 280 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Nüsse (gehackt oder gemahlen)
- 1 Ei
- 150 g BIO Honig vom Bienengeri
- 1 Pkg. Orangenaroma
- 80 ml helles Öl
- 220 g Joghurt

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Nüsse in einer Schüssel vermischen. Ei, Honig, Orangenaroma, Öl und Joghurt in einer weiteren Schüssel schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Den Teig in gefettete Muffinformen oder Papierförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft für 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Puderzucker einrieseln lassen. Wenn die Muffins nach dem Backen 5 Minuten abgekühlt sind, Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 7 mm Ø) füllen und spiralförmig Hauben auf die Muffins spritzen, dann mit Krokant bestreuen. Die Muffins nochmals auf mittlerer Schiene mit dem Backofengrill bei 200 °C (ersatzweise auf unterster Schiene bei 200 °C Oberhitze) 5-10 Minuten überbacken, bis die Baisermasse leicht gebräunt ist. Vorsicht, das geht sehr schnell. Muffins abkühlen lassen und genießen!

Für die Haube:

- 3 Stk. Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- Haselnusskrokant zum Verzieren





Die „Jagerberger“ Lebenskultur ist u.a. geprägt von feinsten Kulinarik. Mit dem „Jagerberger“-Projekt sollen die wertvollsten Seiten unserer Heimat und unseres Lebensraumes hervorgehoben werden.

Wir waren auf der Suche nach den besten „Jagerberger“ Genussrezepten und haben unter zahlreichen Einsendungen die Gewinner gekürt.

Zutaten aus Jagerberg für das Gewinnerrezept „Bienenkorb-Honig-Muffins“:

Joghurt vom Milchhof Hofstätter, Unterzirknitz

BIO Honig von Gerald Amtmann, Ungerndorf

Nüsse und Eier vom Hofladen Neubauer, Wetzelsdorf

jagerberger.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Das Land
Steiermark
→ Regionen



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren wir in
die ländlichen Gebiete.

