

Wenn's
warm
ist!



Langnese

**BIENEN
HONIG**



REIN, WIE DIE NATUR IHN GIBT



Und wenn es noch so warm ist - mit Schwung und Frohsinn durch den Tag - so macht das Leben Spaß, so gewinnt man neue Freunde! Immer fit sein, sich mal erfrischen: Ein kühler Fruchtsaft - natürlich mit LANGNESE-HONIG gesüßt - kommt jetzt wie gerufen. Oder probieren Sie Naturbrunnen und Zitronensaft mit dem feinsüßen, aromatischen LANGNESE-HONIG: 1-2 Eßl. Honig mit dem Saft einer halben Zitrone auflösen, etwas Naturbrunnen dazugeben, nochmals umrühren und den restlichen Brunnen hinzufügen. Eine köstliche, prickelnde Erfrischung - eine gesunde Sache. Doch beachten Sie auch unsere weiteren Sommer-Rezepte, die wir speziell für Sie zusammengestellt haben. Für alle gilt das gleiche: auch bei steigender Temperatur schmeckt mit Honig Gesüßtes zu jeder Tageszeit.

Honig-Schokoladenspeise

1 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß, 3 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren, $\frac{1}{2}$ l Milch, 100 g in kleine Stücke geschnittene Schokolade, etw. 2 gestr. Eßl. LANGNESE-HONIG, $\frac{1}{8}$ l Sahne.

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch die Schokolade und die gequollene Gelatine geben, so lange rühren, bis sich alles gelöst hat, den Honig hinzufügen und die Flüssigkeit kalt stellen. Unter die dickliche Speise die steifgeschlagene Sahne heben. Die Speise in eine Glasschale oder in Gläser füllen und kalt stellen, damit sie fest wird.





Honig im Haus

Ganz klar: Voraussetzung für Wohlbefinden und Schaffensfreude ist immer eine gesunde, natürliche Ernährung. In unserer schnellebigen Zeit müssen wir darauf achten, uns gesund und leistungsfähig zu erhalten. Als idealer, natürlicher Kraftspender bietet sich hier von selbst Bienenhonig an. Bienenhonig ist ein reines Naturprodukt, das dank seines hohen Frucht- und Traubenzuckergehaltes (70–80%) fast ohne Verdauungsarbeit rasch ins Blut übergeht.

Die feine Süße und das volle Aroma des LANGNESE-HONIGS begeistert die Honigesser immer wieder. Ja, LANGNESE-HONIG ist für die ganze Familie bestimmt – alle mögen ihn gleichermaßen gern. Die gute Hausfrau weiß die verschiedensten Speisen und Getränke mit Bienenhonig noch schmackhafter und gesünder zu bereiten. **Natürlich sorgt Mutti stets für einen ausreichenden Vorrat LANGNESE-HONIG, denn hiervon muß immer genug im Hause sein.** Eine alte Tatsache: Echter Bienenhonig ist über Jahre hinaus haltbar. Sollte er im Laufe der Zeit fest werden, also kristallisieren, stellen Sie ihn einfach ins Wasserbad (nicht über 40° C erwärmen). Sie werden sehen, schon nach kurzer Zeit wird Ihr LANGNESE-HONIG wieder zähflüssig sein, wie Sie ihn am liebsten mögen. Doch das müssen Sie wissen: Durch das Kristallisieren verliert der Honig nichts von seinen gesundheitlich wertvollen Bestandteilen – manche bevorzugen ihn sogar in festem Zustand.



Zitronenschnitten

Teig: 250 g Weizenmehl, 3 g (1 gestrich. Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei, 125 g Butter oder Margarine.
 Füllung: 125 g abgezogene, gemahlene Mandeln, 75 g LANGNESE-HONIG, 50 g Zucker, Saft von 1-2 Zitronen, abgeriebene gelbe Schale einer Zitrone.

Guß: 50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Puderzucker, etwa 1 Eßl. Zitronensaft.

Für den Teig: Mehl und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Ei hineingeben und (mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig in 2 gleich große Stücke teilen, und jedes zu einer Platte von etwa 32 x 22 cm ausrollen. Eine der beiden Teigplatten auf ein Backblech legen.

Für die Füllung: die Mandeln, den Honig und den Zucker mit so viel Zitronensaft verrühren, daß eine gut streichfähige Masse entsteht. Zum Schluß die Zitronenschale darunter-rühren. Den Teig auf dem Backblech gleich-mäßig mit der Füllung bestreichen (an den Rändern etwa 1/2 cm Teig freilassen). Die andere Teigplatte darauf legen, sie an den Rändern gut andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Gas: 1/2 große Flamme; Regler 3-4. Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 - U 3, backen O 2 - U 2; Regler 175 - 195.

Backzeit: 20 - 25 Minuten.

Für den Guß: Den gesiebten Puderzucker mit so viel Saft glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Sofort nach dem Backen das Gebäck damit bestreichen und es nach dem Abkühlen in gleichmäßige Streifen (etwa 1 x 5 cm) schneiden.

Langnese

BIENEN HONIG

IM TYPISCHEN 6-ECK-GLAS



Ihr Kaufmann

Ihr Kaufmann hält das neueste
LANGNESE-BIENCHEN
stets für Sie bereit

V. E. H. LANGNESE · 2 HAMBURG-WANDSBEK