

# Honeycomb (Honig-Waben)

Vielleicht mögen sich die einen oder anderen von Euch daran erinnern, dass ich vor genau 10 Jahren, aus Australien zurück in die Schweiz gekommen bin. Noch heute vergeht keinen Tag an dem ich mich nicht an diese wunderbare Zeit in „down under“ zurückerinnere. Nicht nur das Land und die Leute haben mich sehr beeindruckt, auch das Essen ist so anders als wir es kennen. Hier stelle ich Euch eine leckere Süßigkeit vor, die wegen ihrer luftigen Struktur und dem feinen Aroma Honig-Wabe (Honeycomb) genannt wird.

## Zutaten

400g Zucker

110g Honig

80ml Wasser

1 EL Natron

300g dunkle Schokolade

Grobkörniges Salz

Eine Cake/ Kuchenform (nicht Backblech) mit Backpapier auslegen.

Zucker, Honig und Wasser in einem grossen Topf unter gelegentlichem Rühren erhitzen. Sobald die Masse zu blubbern beginnt, nicht mehr rühren. Die Zuckermasse auf 150 Grad erhitzen.



Sobald die 150 Grad erreicht sind, das Natron in den Zuckermasse leeren und etwa 5 Sekunden mit einem Schneebesen aus Metall umrühren.

Sofort die Masse in die vorbereitete Form leeren und ca. 2 Stunden auskühlen lassen. Nicht glatt streichen oder gleichmässig verteilen, sonst wird die luftige Struktur zerstört. Bevor die Masse ganz erstarrt ist, mit dem Messer Dreiecke der Würfel schneiden. Falls die Zuckerplatte schon zu hart ist, einfach in Stücke brechen.



Schokolade über dem Wasserbad vorsichtig erhitzen. Die Honig-Zuckerstücke mit der flüssigen Schokolade umhüllen. Etwas grobkörniges Salz darüber streuen und trocknen lassen.



In Cellopahn-Säckli verpacken oder in einer Dose aufbewahren. Dank des Schoggimantels ist der Zucker gut gegen Feuchtigkeit geschützt.

Tipp: In den Honig, 1 TL getrockneter, zerriebener Kräuter wie: Pfefferminz, Thymian, Salbei oder Melisse beigebe. So erhält der Honeycomb eine kräuterige Note die auch wohltuend gegen Erkältungen helfen kann.

