KIKKOMAN

Gebackener Honigschinken

Gesamtzeit **70 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **60 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.873 kJ / 448 kcal

Fett: **21,2 g** Eiweiß: **35,8 g**
Kohlenhydrate: **30,4 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

700 g	mild gepökelter Schinken mit Kruste
150 g	Honig
60 g	Butter
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
15	Nelken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Ofen auf 165 °C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Schritt 2

Die Haut des Schinkens kreuzweise einschneiden und ihn in eine Backform setzen. Mit Nelken spicken.

Schritt 3

Butter schmelzen, mit Honig und Kikkoman Sojasauce mischen.

Schritt 4

Den Schinken in der Backform für ca. 35 Minuten backen, dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln.

Schritt 5

Zum Schluss den Ofen auf 200 °C stellen, um dem Schinken etwas mehr Farbe zu geben.