

# Gebackener Honigschinken

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

Nährwertangaben (pro Portion):  
**1873 kJ / 448 kcal**

Fett: **21.2 g** Eiweiss: **35.8 g**  
Kohlenhydrate: **30.4 g**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>700 g</b>	mild gepökelter Schinken mit Kruste
<b>150 g</b>	Honig
<b>60 g</b>	Butter
<b>3 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>15</b>	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.