

Rezept

# Nuss-Honig

Ein Rezept von Nuss-Honig, am 01.05.2024

## Zutaten

- |                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| <b>1</b> Bio-Orange          | <b>50 g</b> Walnusskerne |
| <b>1/2</b> Vanillestange     | <b>1</b> Sternanis       |
| <b>200 g</b> flüssiger Honig |                          |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

## Zubereitung

1. Die Orange waschen und ca. 6 cm Schale abschälen. Die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften.

---

2. Vanillestange längs aufschneiden und in ein sauberes, gut schließendes Schraubglas legen. Nüsse, Sternanis und Orangenschale hinzufügen und den Honig darübergießen.

---

3. Den Nuss-Honig ca. 3 Tage ziehen lassen. Je länger er steht, desto besser schmeckt er.