

Rezept

Nuss-Honig

Ein Rezept von Nuss-Honig, am 30.11.2023

Zutaten

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 1 Bio-Orange | 50 g Walnusskerne |
| 1/2 Vanillestange | 1 Sternanis |
| 200 g 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.