

Rezept

Weihnachtshonig

Ein Rezept von Weihnachtshonig, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Stück frischer Ingwer (1-2 cm) | 2 Vanilleschoten |
| 4 Stangen Zimt | 4 Stück Muskatblüte (Macis) |
| 4 Sternanise | 2 Stück Bio-Orangenschale (à 5-6 cm) |
| 500 g flüssiger Honig (z. B. Tannenhonig) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 2 Gläser (à 150 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen und quer halbieren. Beides mit den übrigen Gewürzen und der Orangenschale in saubere Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) füllen.

2. Die Gläser mit Honig auffüllen und verschließen. Den Honig mindestens 1 Woche ziehen lassen. Schmeckt auf Weißbrot, knusprigem Bauernbrot, Knäckebrot und Brötchen jeder Art. Kann zum Süßen von Tees, Desserts und Salatsaucen verwendet werden. Hält sich an einem kühlen Ort mindestens 1 Jahr.