

## Rezept

# Weihnachtshonig

Ein Rezept von Weihnachtshonig, am 05.12.2025

## Zutaten

**1 Stück** frischer Ingwer (1-2 cm)

**4** Stangen Zimt

**4** Sternanise

**500 g** flüssiger Honig (z. B. Tannenhonig)

**2** Vanilleschoten

**4 Stück** Muskatblüte (Macis)

**2 Stück** Bio-Orangenschale (à 5-6 cm)

## 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.