

## Chai-Gewürz-Honig mit LieBee Wildblütenhonig

### Zutaten für 1 Glas mit ca. 250 g

- 1 Stück Zimtstange
- 3 Stück Sternanis
- 1 Stück Pimentkorn
- 1 Stück Nelke
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 4 Stück Kardamomkapseln
- 250 g LieBee Wildblütenhonig



## Rezeptvideo und Zubereitung

### 1. Schritt

Die Gewürze in einer Pfanne kurz anrösten, bis sie anfangen zu duften.

### 2. Schritt

Das Kochfeld ausschalten und die Pfanne etwas abkühlen lassen.

### 3. Schritt

**LieBee Wildblütenhonig** zufügen. Er sollte kurz erwärmt werden, damit er die Aromen der Gewürze schneller aufnehmen kann.

### 4. Schritt

Alles zurück in das Glas füllen, mit dem Deckel verschließen und eine Woche ziehen lassen.

### Tipp:

Der Gewürz-Honig passt perfekt, um einen Tee mit Milch zu aromatisieren oder als Süße für Joghurt und Desserts.