

Nüsse in LieBee-Honig

Varianten

- 100 g Macadamianüsse mit LieBee Waldhonig
- 80 g Walnüsse mit LieBee Wildblütenhonig
- 100 g Cashewkerne mit LieBee Akazien-Honig



Rezeptvideo und Zubereitung

1. Schritt

Den Honig aus dem LieBee Glas in ein passendes, leeres Kännchen oder Glas umfüllen. Es darf dabei noch ein Rest Honig im Glas bleiben.

2. Schritt

Die ausgewählten Nüsse nun in das LieBee Glas füllen, um die benötigte Menge zu ermitteln und die Nüsse etwas mit Honig zu benetzen.

3. Schritt

Anschließend die Honig-Nüsse aus dem LieBee Glas in eine Pfanne füllen und ohne Fett bei mittlerer Hitze vorsichtig nicht zu dunkel anrösten. Der an den Nüssen anhaftende Honig sollte dabei leicht karamellisieren, jedoch nicht verbrennen.

4. Schritt

Nach Wunsch mit etwas Salz würzen.

5. Schritt

Anschließend die heißen Nüsse bis etwa 0,5 cm unterhalb des Randes in das leere LieBee Glas füllen.

6. Schritt

Zum Schluss wieder den LieBee-Honig zufügen (ca. 180 g). Es sollten alle Nüsse bedeckt sein.

7. Schritt

Das LieBee-Glas verschließen und die Nüsse darin mindestens eine Woche ziehen lassen. Je länger, desto besser.