

# Honig Nüsse

## REZEPT

### Zutaten

---

- 200 g gemischte Nüsse (z.B. Walnüsse, Mandeln, Cashewnüsse, Haselnüsse)
- 250-300 ml Honig (je nachdem, wie süß du es möchtest)
- Optional: Einige Gewürze wie Vanillestangen, Zimtstangen oder Sternanis für zusätzliches Aroma
- Ein sauberes Einmachglas mit Schraubdeckel

### Zubereitung

---

- Röste die Nüsse in einer Pfanne ohne Öl leicht an, bis sie duftend und goldbraun sind. Dabei gelegentlich umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Lass die Nüsse vollständig abkühlen.
- Wenn du Gewürze hinzufügen möchtest, platziere sie am Boden des Einmachglases.
- Fülle das Glas mit den gerösteten Nüssen.
- Übergieße die Nüsse mit Honig, sodass sie vollständig bedeckt sind.
- Verschließe das Glas fest mit dem Schraubdeckel.
- Lass die Nüsse mindestens eine Woche im Honig ziehen, damit sich die Aromen vermischen. Gelegentlich umrühren oder das Glas schütteln, damit die Nüsse gut mit dem Honig vermischt werden.

### Tipp:

---

Die eingelegten Nüsse in Honig können mehrere Wochen oder sogar Monate halten, wenn sie kühl und dunkel gelagert werden. Sie können direkt aus dem Glas gegessen werden oder als süßer Brotaufstrich oder Topping für Joghurt und Müsli verwendet werden.

Viel Spaß beim Zubereiten und späterem Genießen!

