Zurück zur Natur - Bad Hall

Honig-Nüsse
von Haselnuss-Bäuerin Maria Kaip

Zutaten für ein kleines Glas (200ml):

100g geröstete Haselnüsse
150g klaren Honig

Zubereitung:

Die Nüsse vorsichtig bei mittlerer bis hoher Hitze ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Dabei ständig rühren, damit die Nüsse nicht anbrennen. Achtung, das kann recht schnell passieren, wenn die Hitze zu hoch ist.

Die Nüsse abkühlen lassen und in ein sauberes Glas füllen.

Das Glas mit Honig auffüllen, mit einem Deckel verschließen und mit einem Etikett versehen.

Die eingelegten Nüsse etwa zwei Wochen lang an einem kühlen, dunklen Ort stehen lassen.

Genießen.