

Kulinarische Geschenke aus der Küche:

Maronen-Honig-Creme
Honig-Butter
Walnüsse in Thymian-Honig

Maronen-Honig-Creme
für 250 g

150 g gegarte Maronen
50 ml Sahne
50 g Honig
1 Prise Salz

Die Maronen kleinschneiden und in einem kleinen Topf mit der Sahne aufkochen. 1 Minute köcheln lassen. Honig und Salz hinzufügen und alles glatt pürieren. In ein kleines Schraubglas füllen und fest verschließen. Im Kühlschrank lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Honig-Butter
für 150 g

100 g weiche Butter
50 g Honig
1 Prise Salz

Alle Zutaten mit dem Mixer gründlich aufschlagen, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. In ein fest verschließbares Glas füllen. Im Kühlschrank lagern und weniger Tage aufbrauchen.

Für eine **Zimt-Honig-Butter** je nach Geschmack 1/4 bis 1/2 TL gemahlene Zimt dazugeben und alles gründlich aufschlagen.



© Lüneburger Heide



Walnüsse in Thymian-Honig für 200 g

50 g Walnuskerne
150 g Honig, am besten flüssiger Honig
2 Zweige Thymian

Ein 200 ml fassendes Glas heiß
ausspülen und trocknen.

Die Walnuskerne in einer Pfanne ohne
Fett etwa 5 Minuten bei geringer Hitze
rösten. Sie sollen duften, aber nicht verbrennen, die Pfanne also immer mal etwas schütteln.

Wenn die Walnüsse fertig sind, den Honig und die Thymianzweige in die Pfanne geben und
alles gut miteinander vermischen. In das Glas füllen, verschließen und mindestens 2 Tage
durchziehen lassen.



© Lüneburger Heide

www.lueneburger-heide.de/26775