# Lavendelhonig

Duftender Lavendelhonig wie in der Provence gelingt mit diesem außergewöhnlichen Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 96,0 h

**Gesamtzeit:** 96,7 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 EL | Lavendelblüten |
| 520 g | Akazienhonig |

## Zubereitung

1. **Lavendelhonig** kann auch von Laien schnell und einfach zubereitet werden. Hierfür zuerst die Blüten in einen Teefilter oder in Gewürzsäckchen füllen und zubinden. Anschließend Honig in einen Topf füllen, den Gewürzsack hineinhängen. Den Honig unter Rühren erwärmen.

2. Den Topf von der Kochstelle nehmen, dann in ein Ton- oder Glasgefäß füllen und abdecken. Die Mischung für 4 Tage ziehen lassen, anschließend wieder in einem Topf erwärmen, dabei ständig umrühren.

3. Den Gewürzsack entfernen und komplett ausdrücken. Gläser gut reinigen, den Lavendelhonig in die Gläser geben, dunkel und kühl lagern.

## Tipp

Der Lavendelhonig schmeckt auch sehr gut mit Korianderkörnern und Anis.