

## Lavendel-Blütenhonigessig-Karamell

Für 4-6 Personen



- 3 EL Zucker
- 1 Schuss Bienenhof Pausch Heidetraum-Likör
- 1 Schuss Bienenhof Pausch Blütenhonig-Essig
- 8 Lavendelblüten (auch getrocknet)
- 1 Zweig Thymian
- evtl. ein Schuss Honigwein
- etwas Pfeffer aus der Mühle

Den Zucker in einem Topf mit dunklem Boden karamellisieren lassen. Mit Heidetraum-Likör und Blütenhonig-Essig ablöschen.

Falls noch etwas mehr Flüssigkeit benötigt wird, noch einen Schuss Honigwein Cuvée N°2 (halbtrocken) zugeben. Den Karamell unter ständigem Rühren loskochen.

Topf vom Herd nehmen, Lavendelblüten und Thymianzweig zugeben und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Lavendelblüten und Thymian wieder entnehmen. Einige Umdrehungen aus der Pfeffermühle dazugeben. Durchrühren und abkühlen lassen.

Tipp: Diese Karamell-Sauce passt gut zu Desserts, Obst, Joghurt- und Quarkspeisen, aber auch zu rohem Fisch.

*Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt*

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) oder im Online-Shop [www.bienenhof-pausch.de](http://www.bienenhof-pausch.de) erhältlich.

Bild: Bienenhof Pausch