PIZZA STUNDE.COM REZEPTKARTE · KLAUSI

Hot Honey – Rezept (Kurzfassung) 🍯🌶️

Hot Honey ist ein süß-scharfer Chili-Honig mit feiner Säure, der perfekt als Finish für Pizza geeignet ist. Schnell gemacht, vielseitig einsetzbar und ideal, um salzige, würzige oder cremige Beläge geschmacklich abzurunden.



VORBEREITUNG	BACKEN	GESAMT
5 Min.	**10 Min.**	**15 Min.**

Zutaten

für 1 Portion

- [ ] 250 ml — Honig
- [ ] 1-2 EL — Chiliflocken oder frische Chili
- [ ] 1 TL — Apfelessig
- [ ] 1 Zweig — Thymian – *(optional)*

Zubereitung

1. Honig in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze langsam erwärmen (nicht kochen).
2. Chili (und optional Thymian) zugeben und 5–10 Minuten ziehen lassen.
3. Topf vom Herd nehmen und Apfelessig einrühren.
4. Abkühlen lassen, optional abseihen und in ein sauberes Glas oder eine Squeeze-Flasche füllen.

Fotos, Tipps & Fragen zum Rezept
QR-Code scannen oder pizzastunde.com/hot-honey-pizza-topping-selber-machen/

ZUTATEN & ÖFEN BEI PizzaLaden.at