

# Französisches Honig Konfekt

Verrühre den Honig mit dem Zucker. Um es etwas leichter zu haben, füge etwas Wasser hinzu. Rühre alles in einen Wasserbad, bei kleiner Flamme, bis sich der Zucker und Honig aufgelöst hat. Fertig bist Du, wenn Du eine glatte Masse vor Dir hast. Füge nun die gemahlene Nüsse, das Eiklar und den Zitronen- oder Orangensaft hinzu und rühre zärtlich weiter ☺. Die Masse ist fertig, wenn sie sich ohne großen Widerstand zu leisten, vom Topf oder Holzlöffel löst. Da Du bestimmt keine große Marmorplatte in der Küche zu liegen haben wirst, nimm ein großes Schneidbrett und überspanne es mit Alufolie. Breite hierauf das Reispapier oder die Oblaten aus und bestreiche alles ca 1 cm dick mit der Nußmasse. Als nächsten Schritt, decke nun die aufgetragene Masse wiederum mit Reispapier oder Oblaten ab. Bedecke alles mit Aluminiumfolie und beschwere die Oberfläche mit einem weiteren Schneidbrett oder ähnliches. Lasse alles mindestens 2 Tage ruhen bzw. lasse alles schön trocknen. Portioniere alles mit einem Messer in kleine mundgerechte Stücke oder Riegel. Es lässt sich besser schneiden, wenn Du die Messerklinge öfter mit heißem Wasser benetzt. Guten Appetit.

## Man nehme:

½ Pfund Honig

400 g Kristallzucker

½ geriebene Walnüsse, gerne auch mit geriebener Haselnuss abgemischt oder geschälte und gemahlene geröstete Mandeln mit gemahlene rohen Pistazien

4 Eiweiß

Frischer Zitronensaft bzw. Saft einer Orange

Oblaten oder Reispapier (ist besser)

Guten Appetit