

Kanel & Honungs Kexmix

Snabb, enkel och mumsig

INGREDIENSER

- 5 DL RIS KEX MIX
- 5 DL KORN KEX MIX
- 1 TESKED BAKPULVER
- 1 MATSKED KANEL
- 1 DL HONUNG AV EGET VAL
– BEECENTER REKOMMENDERAR SALVIAHONUNG
- 1 DL SMÖR
- 1 DL HELA MANDLAR

TILLAGNING

- Rör ihop alla torra ingredienser i en stor skål.
- Värm smör i en kastrull tills det smälter och tillsätt honung.
- Koka upp och hälls snabbt över kex mixen.
- Värm upp ugnen till 350 grader och rada upp kexmixen på bakplåtspapper o lägg i ugnen i 5 minuter.
- Ta ut och rör om kexmixen och sätt tillbaka i ugnen i ytterligare 5 minuter.
- Ta ut, kyl och förvara i lufttät behållare.

PORTION 4 personer **TID** 20 minuter



Rostade päron med honungsvalnötter

Ett bra avslut

INGREDIENSER

- 2 STOR MOGNA PÄRON
- 0,5 TESKED MALD KANEL
- 2 TESKEDAR VALFRI FLYTANDE HONUNG
– BEECENTER REKOMMENDERAR AKACIA
- 0,5 DL VALNÖTTER MED HONUNG

FÖR KANDERADE VALNÖTTER

- 3 DL VALNÖTTER
- 1 MATSKED SMÖR
- 3 MATSKEDAR HONUNG
– BEECENTER REKOMMENDERAR AKACIA

TILLAGNING

- Värm ugnen till 175 grader.
- Tvätta och skär päron i hälften, rensa ur fröna och lägg på ett bakplåtspapper i en bakplåt.
- Strö med kanel, toppa med kanderade valnötter och baka i 30 minuter.

SÅ HÄR GÖR DU DE KANDERADE VALNÖTTERNA

- Förbered ett bakplåtspapper.
- Smält smör i medelhög värme på en nonstick stekpanna.
- Rör i honungen och blanda i nötterna.
- Koka på medium värme och, rör om ofta i 5 minuter tills det är väl belagt och lätt rostat.
- Sprid nöterna på det förberedda bakplåtspappret och separera dem.
- Låt torka o svalna.

Servera med vaniljglass och njut!

PORTION 4 personer **TID** 60 minuter

