



ORF extra

Thymian-Salz-Zuckerl

Zutaten:

3 Zweige frischer Thymian
25 g Steinsalz
200 g Vollrohrzucker

Mit dem Küchenmixer werden Thymian und Salz zu einem feinen Pulver vermahlen. Der Vollrohrzucker wird in einer Pfanne so lange erhitzt, bis er ganz flüssig ist. Sobald der ganze Zucker geschmolzen ist, kommt die Pfanne vom Herd und der Zucker darf etwas abkühlen, bis er ein wenig zähflüssiger wird. Jetzt kommt das Thymian-Salz-Gemisch in die Masse und wird gut mit dem Zucker vermengt.

Solange die Masse noch warm und weich ist, können Zuckerstücke abgeschnitten und zu kleinen Kugeln geformt werden.

Neben dem Thymian mit seinen ätherischen Ölen wirkt das Salz bei Halsschmerzen desinfizierend, entzündungshemmend, abschwellend und antibakteriell. Bei Bedarf die Zuckerl langsam lutschen.