



Musi-Stars kochen zuhause

Fichtenwipferlhonig von den Granaten

„Für uns Granaten DAS Wundermittel, wenn es um eine kratzige Stimme oder Husten geht...“

Zutaten:

200 g junge Fichtenwipferl (zu ernten in einem kurzen Zeitfenster im Mai), 1,5 l Wasser, 1kg Rohrzucker, 1 Zitrone.

Zubereitung:

Zuerst die Wipferl ins Wasser geben und in einem Topf ca. 50 Minuten schwach köcheln lassen.

Abseihen, leicht ausdrücken und den Sud abwiegen.

Mit derselben Menge Rohrzucker und dem Zitronensaft langsam einköcheln. Dabei immer wieder umrühren.

Von der Zeit her sollte man sich aufs Gefühl verlassen.

Wenn er nach 1-2h langsam Blasen wirft und zähflüssig vom Löffel rinnt, ist er fertig. Jetzt noch in Gläser abfüllen und als wunderbares Walderlebnis für den Gaumen genießen. Ganz egal ob aufs Butterbrot, in verschiedenen Süßspeisen, im Tee oder als Wundermittel für kratzige Stimmen - der Fichtenwipferlhonig ist ein wunderbarer Begleiter fürs ganze Jahr.