



Fichtennadel-Gelee

Zubereitungszeit: Minuten

Rezept für:

Zutaten:

200 g Fichtennadelspitzen (oder
Tannennadelspitzen)

380 g Wasser

Gelierzucker 1:1

ein paar Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

Die Fichten- oder Tannenspitzen erntet man (je nach Witterung und Lage) von Anfang Mai bis Anfang Juni, sie sollten auf jeden Fall noch schön hellgrün und weich sein. Später schmecken sie bitter. Und gesund sind diese Wipfel auch: Tannen- oder Fichtennadeln (als Sirup) sind ein altbewährtes Hausmittel bei Erkältungskrankheiten.

Um dem Baum nicht zu schaden, sollten Sie nicht zu viele junge Triebe von einem Baum ernten.

Herkömmlich:

Fichtennadelspitzen waschen und abtropfen lassen.
In Wasser 15 Minuten kochen.
Über Nacht ziehen lassen.
Abfiltern,
die Flüssigkeit wiegen und
die entsprechende Menge Gelierzucker lt. Packungsangabe
zugeben.
Zitronensaft dazufügen und
zu Gelee einkochen.

Zubereitung für Thermomix:

Fichtennadelspitzen waschen und abtropfen lassen.
Mit dem Wasser in den Mixtopf geben und
in 18 Minuten/100°C/Stufe 2 kochen.
Über Nacht ziehen lassen.
Abfiltern,
die Flüssigkeit wieder in den Mixtopf einwiegen und
die entsprechende Menge Gelierzucker lt. Packungsangabe
zugeben.
Zitronensaft dazufügen und
zu Gelee einkochen.

Quelle: <https://www.organisation-mit-sabine.de/wald-im-glas-fichtennadel-gelee/>