

# Fichtenwipferl-Sirup

2 Handvoll junge Fichtenwipferl

200 dag Zucker

1 Einmachglas

Sonne 

Um den Fichtenaustrieb nicht zu schädigen, die jungen Wipferl von mehreren Bäumen sammeln. In einem Glas mit Zucker gemischt schichten. Man beginnt mit einer Zuckerschicht. Das Glas mindestens drei Wochen an einen sonnigen Platz stellen, in dieser Zeit bildet sich der Sirup. Danach das Glas im Wasserbad erhitzen, anschließend durch ein Tuch filtern und in Gläser abfüllen. Und fertig ist der Sirup, der in der kühlen Jahreszeit, vor allem im Winter, bei Husten, Heiserkeit und Verkühlungen hilft!

Schmeckt auch ohne Husten in einem Tee sehr gut und der Sirup ist lange haltbar ...



Rezept und Foto Brigitte Ablinger