

Aus alten Rezeptbüchern: Tannen- & Fichtennadelsirup



Küchengeheimnisse...

Der "Honig der armen Leute" wurde unsere heutige Rezeptur genannt. Aus den heilenden jungen Trieben der Tannen und Fichten kann ein spritziger, süßer Sirup gekocht werden. Voraussetzung ist, dass man die Triebe sparsam sammelt. Entweder von eigenen Bäumen oder man fragt einen Bekannten oder einen Förster etc. Einfach so sammeln ist nicht erwünscht.



Es braucht auch nicht viele von den Spitzen, denn die jungen, hellgrünen Triebe geben viel Geschmack ab. Und der lässt sich wunderbar konservieren. Der Sirup verfeinert Dessert wie Eiscreme, Cremes und Kuchen. Außerdem gibt er Wildgerichten eine unvergleichliche Note. Nachfolgend das Rezept...

Zutaten

- 500 g Fichten- und Tannenspitzen (Bitte: nur von eigenen Bäumen sammeln oder bei einem Förster fragen)
- 500 g Zucker
- 50 ml Zitronensaft
- 1 l Wasser

Zubereitung

Die Fichten- oder Tannenspitzen gründlich waschen.

In einen Topf geben, mit 1 l Wasser bedecken, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Topf am nächsten Tag aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen. Nun den Topf beiseite stellen und 2 Stunden abkühlen lassen.

Den Sud abseihen, abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker und 50 ml Zitronensaft unter Rühren einkochen, bis dieser eine sirupartige Konsistenz hat.

Den fertigen Sirup in saubere Gläser füllen und verschließen.