



Rezeptidee

Kuchen

Frühlings Gelee

Zutaten:

1 kg Gelierzucker (oder 500g Gelierzucker 2:1)
1 Liter (Wild-) Kräuter, frisch gesammelt und in einem
Litermaß dicht gefüllt

Welche Kräuter sind geeignet?

Alle essbaren Kräuter, die sich zum Beispiel auch für Tees eignen, wie Pfefferminze, Zitronenmelisse, Gundermann, Blätter von schwarzen Johannisbeeren, Waldmeister, Thymian, Veilchenblüten. Dazu nimmt man gut $\frac{1}{2}$ Liter Kräuter mit weniger starkem Aroma wie Löwenzahnblüten und Giersch zum Auffüllen.

Zubereitung:

Die Kräuter am besten an einem trockenen Sonnentag sammeln, mit 1 Liter Wasser kurz aufkochen und abkühlen lassen. Abseihen.

Den Sud mit dem Gelierzucker zu Gelee kochen und heiß in Gläser füllen.

Der Frühlings Gelee schmeckt am besten im Spätherbst, wenn die Tage kühler werden. So holt man sich eine schöne Erinnerung an das Frühjahr auf den Frühstückstisch.

Rezepte, von unseren Wochenmarkt-Kunden kostenlos zur Verfügung gestellt.

Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten und Genießen.

Ihre Familie Cuypers



Obst- u. Gemüsebau
Ulrich u. Elisabeth Cuypers
Dornbusch
Telefon 0 21 62 - 96 18 80



Rezeptidee

Kuchen

*Rezepte, von unseren Wochenmarkt-Kunden
kostenlos zur Verfügung gestellt.*

*Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten und
Genießen.*

Ihre Familie Cuypers



**Obst- u. Gemüsebau
Ulrich u. Elisabeth Cuypers
Dornbusch
Telefon 0 21 62 - 96 18 80**