

Fichtenhonig

Zupft die hellgrünen Tannen- oder Fichtentriebe vorsichtig ab und nehmt nicht zu viel, damit der Baum auch weiterhin wachsen kann. Sammelt an älteren Bäumen, an jungen bitte gar nichts pflücken, um sie im Wachstum nicht zu schädigen. Die Spitzen sollen etwa 2-3cm lang sein, damit befindet sich das Erntezeitfenster meistens im Monat Mai.

Achtung keine Eibe verwenden - sie ist giftig!

Fichtennadeln nach belieben
Zucker bei geschlossenen
Orange und Zitrone

Zubereitung

Fichtennadeln gründlich mit kaltem Wasser abrausen.

In einen großen Topf geben und mit Wasser aufgießen, bis alle Triebe bedeckt sind.

Kurz aufkochen, dann bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten auf niedriger Hitze köcheln und anschließend abkühlen lassen.

Für besonders intensives Aroma - das Ganze über Nacht stehen lassen.

Flüssigkeit abseihen, dabei die Fichtennadeln gut ausdrücken.

Den gewonnenen Sud abmessen, mit der gleichen Menge Zucker auffüllend zurück in den Topf geben. Orangensaft und Zitronensaft hinzufügen.

Die Mischung ohne Ecke bei geringer Hitze 2-4 Stunden bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Wie bei Marmelade könnt ihr einen Test machen - Klecks auf einen Teller geben - kurz warten - überprüfen. zu flüssig - weiter kochen- zu zäh - vorsichtig etwas Wasser unterrühren. Ist er genau richtig - Füllen wir in Gläser ein und genießen.



<https://youtu.be/Q4JFY47a9fl>

