



Wipferl Zitronenmelisse Honig:

Menge	Zutaten
1 kg	frische Tannenwipferl
2 Stk	BIO-Zitronen
2 kg	Haushaltszucker
2 kg	Gelierzucker 1:1
4-5 ltr	frisches Wasser
1 paar	Wipferln zur Deko im Glas
nach Bedarf	Twist Off Gläser

Zubereitung:

1. Zuerst mal brauchst du frische Wipferl. Dh. anziehen, sich einen Weidekorb schnappen, und ab geht es in den Wald. Einen Zwischenstopp solltest du noch beim Förster (oder Waldbesitzer) einlegen und höflich fragen, ob du etwas ernten darfst. Nie werden die Wipferl aus der Krone eines Baumes geerntet! - das schädigt den Baum und behindert ihn im Wachstum. Pro Baum nur ein paar Wipferl zupfen, ein bisschen hier ein bisschen da. Vorher den Baum um Erlaubnis bitten und danach sich natürlich bei ihm auch bedanken.
2. Zum Erkennen der Bäume hilft dir einen Spruch: "Die Fichte sticht, die Tanne nicht". Es eignen sich eigentlich Jungtriebe aller Nadelbäume - aufpassen musst du nur bei der EIBE - das ist ein giftiger Nadelbaum.
3. Die frische Spitzen (ich habe ca 1kg gesammelt und deshalb auch einen sehr langen Spaziergang hinter mir) zuhause in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen.
4. In einen großen Topf geben.
5. Die Zitronenmelisse waschen, mit der Schere zerkleinern und zu den Maiwipferln in den Topf geben.
6. Mit Wasser übergießen, so dass sich noch ca. 1 cm Wasser über den Schösslingen befindet.
7. Die Bio-Zitrone (für meine Menge habe ich zwei benötigt) halbieren und ihren Saft in den Topf auspressen. Die entsaftete Zitrone samt der Schale auch dazugeben.



8. Herdplatte einschalten, den Topf Inhalt ca. 50 Minuten bei gelegentlichem Umrühren sanft köcheln lassen. Herrlich dieser Duft, welcher sich über das ganze Haus verbreitet -man erlebt zugleich auch eine Aromatherapie. Den Topf von der Herdplatte nehmen, abdecken und weitere 10 Stunden ziehen (am besten über Nacht) lassen.

9. Wie man jetzt erkennen kann, haben die Spitzen schon einiges an Farbe verloren. Diesen milchigen Sud sauber abseihen (mit Sieb oder Tuch) und die Masse noch leicht mit Hände ausdrücken.
(Diese ausgedrückte Masse auf Seite legen, daraus kann man noch Aufstrich und Marmelade machen). Die entstandene Flüssigkeit messen. Pro Liter Flüssigkeit 1 kg Zucker nehmen.
(Ich habe 5 Liter rausbekommen - davon habe ich mir aber einen Liter auf die Seite für meine spätere Marmelade "Mutter des Waldes" getan).
Ich vermenge 2 Zuckerarten: eine Hälfte nehme ich normalen Haushaltszucker und die zweite Hälfte Gelierzucker 1:1. Man kann einfach nur normalen Haushaltszucker oder braunen Rohrzucker auch verwenden. Ich verwende Gelierzucker 1:1 wegen der Konsistenz, damit der Honig nicht zu dünnflüssig wird.

10. Zucker zum Sud hinzugeben, gut durchrühren und zum Kochen bringen - danach leicht einköcheln lassen - auf niedrigster Stufe, das ist wichtig wegen der Erhaltung der Vitamine. Das Einkochen kann je nach Menge etwas länger dauern - immer wieder umrühren, damit der Zucker nicht anbrennt! Dabei entsteht auch ein Schaum an der Oberfläche, sogenannter "Honigschaum", den man abschöpfen und essen kann - eine wahre Delikatesse, da hier am meisten Aromastoffe eingeschlossen sind.
Lasse einen Teil des Wassers verdampfen. Wenn die Masse zähflüssig geworden ist und der Honig langsam Blasen wirft, ist er fertig - je nach Menge kann es aber schon mal auch 4 Stunden dauern.
Fülle den fertigen Honig in saubere Twist-Off Gläser. Ich stelle sie immer auch für 5 Minuten auf den Kopf - dann wieder zurück.
Als Dekoration habe ich in jedes Glas ein Wipferl im Honig eingeschlossen.
An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Ich habe unzählige Rezepte mit dem Honig ausprobiert. Am besten schmeckt er am Butterbrot, auf Salat, auf Vanilleeis, im Tee oder auch in Kombination mit Weichkäse, Joghurt, Müsli, Obst etc.!



Lucina's Tipps:



Immer eine Gelierprobe machen bevor man sein Kochgut in Gläser einfüllt.
(1-2 TL vom fertigen, heißen Kochgut auf einen Teller geben und auskühlen lassen)

Falls die Gelierprobe nicht fest wird, noch ein paar Minuten weiter kochen und rühren
(noch bevor man Sahne Mischung unterrührt) oder einfach 2 – 3 Blatt Gelatine nach Beschreibung unterrühren.

Da Sahne verwendet wird, bitte kühl lagern und rasch aufbrauchen!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina