



Maiwipfel Schicht Sirup

Damit möglichst viele gesunde Wirkstoffe erhalten bleiben, wird ein Maiwipfelsirup gegen Husten ohne Kochen hergestellt.

Du brauchst dafür folgende Zutaten und Utensilien:

- 300 g Fichtenwipfel oder Tannenwipfel
- 600 g Bio-Rohr- oder Rohrohrzucker
 - großes Einmachglas
 - ein feines Sieb

So wird der Sirup zubereitet:

Im Glas abwechselnd die Tannenwipfel und den Zucker schichten. Die Wipfelschichten sind dabei am besten knapp doppelt so hoch wie die Zuckerschichten.

Die erste und letzte Schicht besteht aus Zucker und kann ruhig etwas dicker ausfallen.

Das Glas verschließen und auf einer sonnigen Fensterbank für ungefähr zwei Wochen stehen lassen.

Wenn die Wipfel braun sind und der Sirup sich abgesetzt hat, die Masse durch ein Sieb filtern und abfüllen.

Der fertige Sirup wird am besten kühl und dunkel gelagert, damit er sich bis in den Winter hin hält.

Dazu sind Schraubgläser, Einmachgläser oder Bügelverschlussflaschen bestens geeignet.