



FICHTENWIPFEL-HONIG

19. Mai 2021

Sportresort Alpenblick

Alte Landesstrasse 6

5700 Zell am See, Österreich

+43 6542 5433 | hotel@alpenblick.at

Gut zu wissen

Der Fichtenwipfel-Honig ist ein leckerer Brotaufstrich und hilft auch gegen Husten. Ein altes Rezept aus Omas Küche.

Im Unterschied zu Bienenhonig enthält Fichtenwipfel-Honig keine tierischen Bestandteile und ist vegan. Er schmeckt jedoch ähnlich wie echter Honig und hat eine ähnliche Konsistenz – daher auch der Name.

Zutaten für 4 Gläser

1. 1l Fichtentriebe
2. 2l Wasser
3. 1kg Zucker

Zubereitung

Fichtentriebe in einem Topf mit Wasser ca. 1 Stunde köcheln lassen. Das ganze abseihen und die Triebe gut ausdrücken.

Sud mit Zucker solange kochen bis er eindickt, immer wieder umrühren.

Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist in Gläser abfüllen.

Um zu testen, ob die Mischung die richtige Konsistenz hat, kannst du eine kleine Menge auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Wenn die Konsistenz ähnlich der von "normalem" Honig ist, dann hat der FICHTENWIPFEL-HONIG lang genug geköchelt.

Erkalten lassen und dann verschließen.

Einige Dinge gilt es zu beachten

- Verwende sterilisierte Gläser, um den "Honig" abzufüllen.
- Achte darauf, den Löwenzahnhonig in keine nassen oder zu kühlen Gläser abzufüllen. Ansonsten kristallisiert der "Honig". Benutze daher gut getrocknete Gläser.
- Schütze den "Honig" vor zuviel Licht und Wärme sowie Kälte. Lagere ihn im Vorratsschrank oder in der Speisekammer. Dort ist er etwa ein Jahr haltbar.