

Hausgemachte Süßigkeiten



<p>- 2 EL Kräuter (getrocknet oder frisch)</p> <p>- 100 g Birkenzucker (Xylitol)</p>	<p>Die Kräuter feinhacken. Zucker in einen kleinen Topf streuen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis es komplett flüssig & durchsichtig ist. Bei Bedarf mit einem kleinen Löffel rühren. Dann vom Herd absetzen und kurz danach die Kräuter in den Zucker mischen.</p>
<p>Silikonform oder Backpapier</p>	<p>Schnell in die Form gießen und mindestens eine Stunde lang trocknen lassen. (Bei Backpapier einfach mit einem Löffel kleine Pfützen auf das Papier gießen)</p>

Weitere Tipps & Hinweise:

Mit diesem Rezept kannst du sehr gut experimentieren! In Schleswig-Holstein gibt es viele Wildkräuter, die man sich in Süßigkeiten mischen kann, wie z. B. Wegerich, Löwenzahn oder Giersch.

Mit den Mengenangaben kannst du auch sehr gerne eigene Ideen umsetzen und sehen, welchen Einfluss diese auf den Geschmack haben.

Interessant ist es auch, wenn du in den Zucker beim Schmelzen auch Gewürze wie Zimt streust.

Alternativ kannst du auch Beerennaschis kochen. Brombeeren zum Beispiel findest du im Spätsommer überall wachsen. Mirabellen sind perfekt für süßsaure Naschis.

Die Wildfrüchte kannst du, wenn sie getrocknet sind auch feinhacken und untermischen. Bei frischen Beeren ebenso, wobei du sie auch quetschen und in den Zucker mischen kannst.

Das Backpapier kannst du mehrmals verwenden.

Rezeptidee von smarficular.net abgeleitet