

Katuschka´s Celticgarden

www.celticgarden.de/2014/10/gelee-aus-rotkleeblueten/

5. Oktober 2014

Katuschka Toversche

Jetzt noch schnell zum Rotkleeblüten sammeln. Bei uns steht er noch reichlich. Dieses Rezept ist sehr lecker und schmeckt auf einem Brot mit Frischkäse oder auch um euren Tee zu süssen.

An Rotkleeblüten benötigt ihr ungefähr 8 – 10 Hände voll. Die Blüten müsst ihr ein bisschen zerschneiden und zusammen mit einer Zitrone, kleingeschnitten, in eine Schüssel tun. Dann kocht ihr 1 Liter Wasser auf und giesst es in die Schüssel über die Rotkleeblüten. Alles lasst ihr ca. für einen Tag durchziehen. Am nächsten Tag filtert ihr die Rotkleeblüten samt der Zitrone ab. Am besten die Blüten noch ein bisschen ausdrücken oder aber ihr lasst die Blüten in dem Wasser und sammelt nur die Zitrone heraus. Nun fügt ihr 1 kg Gelierzucker hinzu und kocht nochmal alles auf. Danach alles köcheln lassen, bis sich der Gelierzucker aufgelöst hat. Nun füllt ihr alles in eure [sterilisierten Gläser](#) und verschliesst es gut.



Rotkleeblüten

Wenn euch dieser Artikel gefallen hat, würde ich mich um einen „Energieausgleich“ sehr freuen.
Celticgarden unterstützen:

Ähnliche Beiträge