

Heute möchte ich mit Euch eine Marmelade kochen,
die man nirgendwo kaufen kann!

Dafür müsst Ihr erst einmal in den Wald gehen,
denn dort wächst im Mai der Waldmeister.

Für ein Rezept benötigt Ihr 13-15 Stängel, die
dürfen noch nicht blühen!

Diese Stängel kurz waschen, trocken tupfen und für
mehrere Stunden in 0,7 l Apfelsaft hängen.

Das Kraut danach ausdrücken und die
Flüssigkeit mit dem Saft einer Zitrone und
einem Paket Geliermittel (2:1) nach Packungs-
anweisung einkochen.

Liebt es Euch gut schmecken

Liebe Grüsse
Wenke

