



Matres Umweltservice - Christine Schöppe

Dorfstraße 38

37345 Silkerode

www.matres-natur-erleben.de

Tel.: 036072/81725

mobil: 0171 – 1 56 51 03

E-Mail: info@matres-umweltservice.de

Waldmeister-Zucker

Zutaten:

3 Handvoll Waldmeister

1 kg weißer Zucker

Den gewaschenen und abgetrockneten Waldmeister 1 – 1,5 h antrocknen lassen. Erst dann entfaltet er sein typisches Aroma. Den trockenen Waldmeister fein hacken. Mit dem Zucker vermischen und trocknen lassen. Am besten anfänglich erst einmal Glas verschließen, damit sich das Aroma verteilen kann. Dann im Backofen bei offener Tür und ca. 80° Umluft den Zucker trocknen. In den Mixer geben und feinmahlen. In ein gut verschließbares Gefäß geben und dunkel aufbewahren.