

Veilchensirup



Zutaten:

1 l Wasser

2 Tassen frische Veilchenblüten (pro Tasse ca 1/4l Füllmenge)

1 kg Honig

Zubereitung:

Eine Tasse Blüten sammeln und in das kochende Wasser geben, vom Herd nehmen und zugedeckt 24 Stunden stehen lassen. Danach die zweite Tasse Blüten sammeln, das Blumenwasser nochmals aufkochen, die frisch gesammelten Blüten damit übergießen und nochmals 24 Stunden ziehen lassen. Das Blütenwasser abseihen, nochmals erwärmen und den Honig dazugeben und solange rühren bis er sich auflöst. In dunkle gereinigte Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Tipp: Ist etwa ein Jahr haltbar und wird bei Husten angewendet. Falls der Ernstfall eintritt, sollte man 4 Esslöffel Sirup über den Tag verteilt zu sich nehmen, die Wirkung ist entzündungshemmend, antibakteriell, schweißtreibend und schleimlösend.