

Jessicas Rezept für Tannenspitzenhonig

Zutaten für 1-2 Gläser:

- 250 g Tannenspitzen
- Wasser
- Zucker



Zubereitung:

1. Tannenspitzen gründlich mit kaltem Wasser abbrausen.
2. In einen großen Topf geben und mit Wasser aufgießen, bis die Triebe bedeckt sind.
3. Kurz aufkochen, dann bei geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten auf niedriger Hitze köcheln und anschließend abkühlen lassen.
4. Für ein besonders intensives Aroma das Ganze über Nacht stehen lassen.
5. Flüssigkeit abseihen, dabei die Tannenspitzen gut ausdrücken.
6. Den gewonnenen Sud abmessen, mit der gleichen Menge Zucker auffüllen (z.B. 500 g Zucker auf 500 ml Sud) und zurück in den Topf geben.
7. Die Mischung ohne Deckel bei geringer Hitze 2-4 Stunden bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Wie bei Marmelade können Sie dazu einen kleinen Test machen: Einen Klecks auf einen Teller geben, kurz warten, überprüfen. Zu flüssig? Weiter einkochen. Zu zäh? Vorsichtig etwas Wasser unterrühren. Genau richtig? In Gläser umfüllen und genießen.

Hinweis zur Arbeitszeit:

Für ein perfektes Ergebnis empfiehlt es sich, etwas mehr Zeit zu investieren: Lassen Sie die Tannenspitzen im Wasser mehrere Stunden ziehen und kochen Sie die Flüssigkeit danach wie angegeben sehr langsam ein. Wer es eilig hat, kann Schritt 4 auch weglassen und den Sud sofort bei hoher Hitze reduzieren. Der Honig ist dann unter Umständen etwas zäh und der Geschmack subtiler, aber trotzdem noch sehr gut.