

## *Vogelsberger Kräuterhaus/Kräuterschule Botanikum*

Inh.: Dipl.-Ing. agr. Anja Seipel  
Tel.: 06046/958733; 0172/9850064  
Mail: anja.seipel@t-online.de  
www.vogelsberger-kraeuterhaus.de

## *Ingwer-Meerrettich-Honig*

### **Zutaten:**

1 Stück frischen Bio-Ingwer

1 Stück frischen Meerrettich (oder aus dem Glas)

Imkerhonig (ca. 200 g)

### **Zubereitung:**

Ingwer und Meerrettich sehr klein schneiden, mit dem Honig in ein Marmeladenglas geben und gut vermischen. 2 Wochen kühl und dunkel aufbewahren. Dabei das Glas immer wieder drehen. Dies garantiert, dass alle Inhaltsstoffe sich gleichmäßig im Honig lösen.

Nach zwei Wochen können die Ingwer-/Meerrettichstückchen abgeseibt werden oder auch im Honig verbleiben. Lässt man sie im Honig drin, wird dieser jedoch immer schärfer.

### **Anwendungsempfehlung Volksheilkunde:**

Der Ingwer-Meerrettich-Honig kann teelöffelweise eingenommen oder auch in lauwarmem Tee oder Wasser aufgelöst werden.

Bei Erkältungskrankheiten oder auch präventiv einsetzbar zur Stärkung des Immunsystems.

## Heckenrose / Hagebutte (*Rosa canina*) – Fam. Rosengewächse



### *Rosen-Hagebutten-Likör*

#### **Zutaten:**

- 1 Handvoll frische Hagebutten
- 2 EL Rosenblüten getrocknet
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 3-4 EL Vollrohrzucker
- 300 ml Alkohol (40%)

#### **Zubereitung:**

Hagebutten halbieren und zusammen mit den Rosenblüten in ein helles Schraubglas geben. Die Gewürze mörsern und hinzufügen. Zum Schluss den Vollrohrzucker und den Alkohol dazu geben. Das Glas gut verschließen und alles kräftig durchschütteln.

An einem warmen Ort 4-6 Wochen ziehen lassen und täglich schütteln. Danach wird der fertige Likör durch einen Tee-/Kaffeefilter abgeseibt. In dekorative Flaschen abgefüllt, ist er ein tolles Geschenk!

#### **Anwendungsempfehlung:**

Zum Genießen : )))