

Gänseblümchen Gelee – ein Hingucker am Frühstückstisch

für 4 Gläser benötigt man

- 2 Handvoll Gänseblümchen Köpfe
- 1l Apfelsaft
- 1 Zitrone
- 330g Gelierzucker

Blütenköpfe unter fließend kaltem Wasser abspülen, mit dem Apfelsaft in einem verschließbaren Gefäß mischen und darin für mindestens 6 Stunden – besser über Nacht ziehen lassen. Danach Blütenköpfe abschöpfen, Zitrone auspressen mit dem Gelierzucker in den Saft einrühren. Alles 5 Minuten leicht kochen lassen und heiß in vorbereitete Gläser füllen. Für ein optisches Highlight kann man abgezupfte Blütenblätter auf Gelee streuen und leicht untermischen. Gläser zuschrauben mit Herstellungsdatum versehen und bis zur Verwendung kühl, dunkel und trocken aufbewahren. Das Gelee ist 1 Jahr haltbar.

Gänseblümchen Tinktur ohne Alkohol bei unreiner Haut

Gesammelte Blütenblätter kurz antrocknen lassen damit eventuelle Krabbeltiere das Weite suchen können. Blüten in ein sauberes Glas füllen und mit Apfelessig bedecken. den Deckel nur auflegen, das Glas für 2 Wochen an einen dunklen Ort bei Zimmertemperatur stellen und täglich leicht schütteln. Nach dieser Zeit die Tinktur durch eine Filtertüte filtrieren in dunkle Flaschen oder Gläser füllen und bis zur Verwendung dunkel und kühl stellen. Diese Tinktur ist wie ein handelsübliches Gesichtswasser verwendbar. Bei der Haltbarkeit bitte nach dem üblichen Essig richten.