

## Tannenwipfelhonig

### Zutaten für Tannenwipfelhonig:

- Tannenwipfel = Tannenspitzen (funktioniert auch mit Fichtenwipfeln, aber Achtung: nicht mit der giftigen Eibe verwechseln!)
- beliebiger Zucker, sehr zu empfehlen sind Rohrzucker, Kokosblütenzucker oder Kandis



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 150 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 180 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	2 Tage

### Tannenwipfelhonig in 3 Tagen zubereiten

1. Pflücke zuerst eine Schüssel voll Tannenwipfel oder Fichtenspitzen.
2. Wasche die Tannenwipfel gut ab. Meist sind sie voller Blütenstaub, der in der schönen Maienzeit bekanntlich überall in der Luft liegt.
3. Gib die Tannenwipfel dann in einen großen Topf und bedecke sie, so dass sie locker schwimmen, mit kaltem Wasser. Beschwer sie mit einem Teller und lass sie an einem ruhigen, nicht zu warmen Ort für etwa 24 Stunden stehen.
4. Am nächsten Tag nimmst du den Teller ab und kochst die Tannenwipfel für 30 Minuten. Lass sie dann für weitere 24 Stunden ziehen.
5. Gieße die Tannenwipfel nun durch ein feines Sieb ab und fange dabei den Sud auf. Miss ihn in einem Messbecher ab und gib ihn mit der gleichen Menge beliebigem Zucker in einen Topf (auf 800 ml Tannenwipfelsud kommen beispielsweise 800 g Zucker).

Rühre gut um und lass den Tannenwipfelhonig für 1-2 Stunden köcheln. Er ist fertig, wenn sich Blasen bilden und die Gelierprobe gelingt.

6. Fülle ihn dann sofort in saubere und trockene Gläser und verschließe die Gläser gut. Aber Achtung: Verbrenn dir dabei nicht die Finger!



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).