



Kräuterzuckerl



Zutaten

250 g Kandiszucker
Handvoll getrocknete Ringelblumen
Handvoll getrocknete Hollerblüten
Handvoll getrocknete Salbeiblätter



Zubereitung

Die getrockneten Kräuter werden in einem Mörser ganz fein pulverisiert. In einem kleinen Topf wird der Kandiszucker langsam erwärmt bis alles flüssig ist. Vorsicht vor dem heißen Zucker. Sobald alles geschmolzen ist, kommt der Topf vom Herd und danach sollte die Masse ein wenig auskühlen. Erst wenn alles anfängt sich langsam wieder zu verfestigen, wenn man mit dem Löffel durchgeht und die Masse nicht mehr so schnell zusammenfließt, erst dann kommt das Kräuterpulver hinzu und alles wird gut durchgemischt. Danach die Masse auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Es dauert ca. 2 Stunden bis die Masse richtig fest ist und danach kann diese in mundgerechte Mundstücke gebrochen werden.