



Gesamt: 1h 50min  
Zubereitung: 20min



700 g



einfach

## Zutaten

### Honigsud

600 g junge Tannenspitzen  
600 g Wasser  
2 große Zitronen  
2 Orangen  
1 Päckchen Zitronensäure  
1000 g Zucker (1/2 braun 1/2 weiss)

## Zubereitung

### Zuerst gönnen Sie sich einen schönen Waldspaziergang ( mit Körbchen)

Pflücken Sie ganz frische, hellgrüne Tannenspitzen.

Zuhause angekommen, entfernen Sie - falls noch vorhanden - alles was nicht grün ist von den Spitzen. Die Spitzen in eine Sieb füllen und kurz abbrausen.

Nun wiegen Sie 600g von den Tannenspitzen in den  "Mixtopf geschlossen" ab, legen die zuvor von den Schalen befreiten Zitronen und Orangen in Scheiben obendrauf. Zitronensäure drüberstreuen. Nun 600g Wasser zugeben. Den  "Mixtopf geschlossen" verschliessen und das Ganze **ca. 5 - 10 Sekunden auf Stufe 6** schreddern. Danach **15 Minuten - Varoma - Stufe 2 -3/**  "Linkslauf" garen.

Nach Ende dieser Zeit schütten Sie den Inhalt durch ein Sieb, ( Schüssel drunter nicht vergessen) das Sie vorher mit einem Baumwolltuch und Haushaltsrolle ausgelegt haben. Versuchen Sie das Handtuch gut auszupressen, so geht nichts verloren vom guten Saft.

*So sieht der ausgekochte Sud aus!*

Den  "Mixtopf geschlossen" wieder gut reinigen und den gewonnenen Saft hineingeben. Es müssten gut 1000ml sein. Nun den Zucker zugeben und **60 Minuten - 100°C - Stufe 2** kochen.

*Die Tannenspitzen bevor sie gefiltert werden*

Ist die Kochzeit beendet, den Tannenhonig ( Sirup ), in saubere Gläser füllen.

**ACHTUNG! TEST! DIESMAL MENGENANGABE VERÄNDERT**

**Heute habe ich aus 500g Tannenspitzen und 1000g Wasser - 1130g Sud erhalten.**

**Diesen Sud mit je 565g braunen und hellen Zucker auf 100°C Stufe 2 -3 kochen**

**Ein Sieb mit Handtuch und Haushaltsrolle ausgelegt.**

**Den Sud zum Abfiltern hineingeben**

**Durch drehen des Handtuchs...**

**...und mit Hilfe eines Pürierstabes den fast letzten Tropfen auswringen**

**Nun das Handtuch aufklappen und die Haushaltsrolle mit den matschigen Tannenspitzen entsorgen.**

**Heute habe ich aus 500g Tannenspitzen und 1000g Wasser - 1130g Sud erhalten.**

**Dieser Sud kocht nun mit je 565g braunen und hellen Zucker auf 100°C Stufe 2 -3 vor sich hin**

Der Sirup ist gerade fertig geworden.

Ich habe damit 2x 150ml, 2x 300ml und 2x 375ml Gläser gefüllt!