

Hagebutten - Trocknen

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

HAGEBUTTEN TROCKNEN

Anleitung:

Die roten Früchte der Heckenrose enthalten viel Vitamin C und Ausserdem auch andere Vitamine (A, B1, B2, K, P) sowie Mineralstoffe, Fruchtsäuren und Pflanzenfarbstoffe. Von den Hagebutten Stiel und Blütenansatz mit einem scharfen Messer Entfernen. Die Früchte bei etwa 40 Grad Celsius im Ganzen trocknen. Das Entkernen ist sehr mühsam und auch nicht sinnvoll, weil die Wirkstoffe teilweise auch in den Kernen enthalten sind. Hagebuttentee schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch sehr gesund! Er wird seit langem als Vorbeugemittel gegen Erkältungskrankheiten empfohlen. Zur Teezubereitung die getrockneten Früchte mit einem scharfen Messer anschneiden oder mit der Moulinette etwas zerkleinern.