

Weißdorn- Rezepte

Weißdornelixier - alt überliefertes Rezept

1 Flasche guten, trockenen Weißwein

je 1 Handvoll Weißdornblüten, Weißdornblätter, Weißdornfrüchte

Im Frühjahr wenn der Weißdorn blüht, nimmt man eine

Handvoll Blüten und übergießt sie mit Weißwein. Dann in den Kühlschrank stellen bis die ersten Weißdornblätter sprießen. Man zupft eine Handvoll junge Blätter und gibt sie ebenfalls in den Wein. Immer wieder umrühren. Im Kühlschrank lagern, bis die Früchte reifen. Eine Handvoll Früchte zum Wein geben und ab in den Kühlschrank. Das Elixier stehen lassen, bis im Frühjahr der Weißdorn blüht. Dieses edle Getränk wirkt wahre Wunder. Jeden Tag ein Likörglas vor dem Mittagessen genießen!

Wildfrüchte-Vanille-Dessert

300 g Schlehen (Weißdorn, Hagebutten) evtl. auch gemischt

500 g Äpfel

Apfelsaft

Amarettini-Plätzchen

zum Tränken Fruchtsaft oder -likör

1 Vanillepudding

1/2 l Milch

2 EL Zucker

Pudding zubereiten. Wildfrüchte vorbereiten, die Äpfel klein-schneiden, anschließend Äpfel und Wildfrüchte mit Apfelsaft bedeckt weichkochen. Masse durch ein Sieb streichen, abkühlen lassen. Schüssel oder Auflaufform mit grob zerstoßenen Amarettini-Plätzchen auslegen, mit Saft oder Likör tränken, mit dem Mus bestreichen. Darauf eine Schicht zerstoßene Plätzchen geben und mit Vanillepudding bestreichen. Einige Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Sahnehäubchen garnieren.

Weißdornmarmelade

1 kg Weißdornfrüchte

1 kg Äpfel

etwas Apfelsaft

1 kg Gelierzucker

1 Zitrone (Saft)

Weißdornfrüchte waschen, verlesen und zusammen mit den klein geschnittenen Äpfeln und etwas Apfelsaft weich kochen. Das Mus durch ein Sieb passieren, abwiegen und die entsprechende Menge Gelierzucker zugeben. Nach Anweisung der Firma zu Marmelade kochen und heiß in Twist-off-Gläser füllen.