



Für was sind
KIRSCHSTÄNGEL
brauchbar?

KIRSCHSTÄNGEL-TEE

Simpel & wohltuend



REZEPT

- ½ Handvoll Kirschstängel
- 1 Liter Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die Kirschstängel auf einem Backblech ausbreiten und draussen an der Sonne trocknen lassen. Die Stiele sind nach ca. 1–2 Tagen vollständig ausgetrocknet, je nach Wärme und Sonneneinstrahlung.
Hinweis: Wenn selbst gesammelte Kirschstängel als Tee aufbrüht werden, sollte darauf geachtet werden, dass die Stiele gut getrocknet sind. Sonst besteht die Gefahr von Schimmel.
2. Die Kirschstängel in eine grosse Teekanne geben, mit kochendem Wasser übergossen und für ca. 15 Minuten ziehen lassen.
3. Die Kirschstängel nach dem Einziehen absieben oder herausfischen.
Der Tee ist warm und kalt geniessbar.

TIPPS:

- Die übrigen getrockneten Kirschstängel kannst du in einem luftdichten Behälter aufbewahren.
- Der Tee kann mit regionalem Honig leicht gesüsst werden.
- Die Kirschensteine kannst du waschen, trocken und als «Chriesi-Steisäckli» oder als Türstopper verwenden.

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



FLAVIA URSPRUNG