



Bildquelle: AdobeStock@M.studio

Erdbeerkonfitüre

Zutaten

- 1,5 kg Erdbeeren
- 500 g Gelierzucker 3:1
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen und putzen. Große Erdbeeren vierteln.
2. Erdbeeren in einen großen Topf geben, Gelierzucker und Zitronensaft dazugeben. Erdbeeren langsam erhitzen, dabei öfter umrühren, damit sich der Zucker löst.
3. Erdbeeren je nach Geschmack grob oder fein pürieren und aufkochen lassen. Erdbeermasse vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständig rühren. Gelierprobe machen, d.h. einen Löffel der heißen Erdbeermasse auf eine Untertasse geben und herunterlaufen lassen. Wenn die Erdbeermasse fest wird, ist die richtige Konsistenz erreicht.
4. Die Erdbeermasse in saubere Gläser bis zum Rand füllen und mit einem Twist-Off Deckel fest verschliessen. Erdbeerkonfitüre abkühlen lassen und mit einem Etikett versehen.

ERDBEERKONFITÜRE
Lecker und fruchtig





Foto: ann.d. stock.adobe.com

GEWÜRZMISCHUNG FÜR PASTA

Zutaten

- 1 TL Basilikum
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 1 TL Majoran
- ½ TL Petersilie
- ¼ TL Zwiebel
- ½ TL Paprika (rosenscharf oder edelsüß)
- ¼ TL Knoblauch

Zubereitung

Basilikum, Thymian, Oregano, Majoran, Petersilie und Zwiebel mit einem Mörser etwas zerkleinern und in eine Schale geben. Paprika und Knoblauch dazugeben und gut mischen. In eine Gewürztüte oder Glas abfüllen.

Unser Tipp:

Je nach Geschmack kann noch ¼ TL Chili dazugegeben werden. Gewürzmischung mit Olivenöl vermengen als Pesto verwenden.



KRÄUTERSALZ

Zutaten

- 2 TL Meersalz grob
- 1 TL Petersilie
- 1 TL Schnittlauch
- ½ TL Basilikum
- ¼ TL Thymian
- 1 Teelöffelspitze Pfeffer weiß

Zubereitung

Meersalz und Kräuter im Mörser zerkleinern. Pfeffer dazugeben und kurz vermengen. In ein Glas oder Gewürztüte umfüllen.





Bildquelle: AdobeStock@filirochka

DIY Allzweckreiniger

Rezeptur

- 2 TL geriebene Kernseife
- 2 TL Natron
- 400 ml warmes Wasser
- 1 Sprühflasche (500 ml)
- 1 TL Zitronensaft
- optional: einige Tropfen ätherische Öle

Außerdem brauchst Du:

- Eine Schüssel
- Eine Küchenreibe
- Einen Schneebesen/Kochlöffel
- Eine Zitronenpresse
- Eine Sprühflasche
- Ein Etikett
- Einen schwarzen wasserfesten Filzstift

Schritt für Schritt Anleitung

1. Kernseife reiben und zusammen mit Natron und warmen Wasser in eine Schüssel geben. Gründlich mit dem Kochlöffel oder Schneebesen verrühren bis alles gut aufgelöst ist.
2. Abkühlen lassen und in die Sprühflasche füllen.
3. Zitrone auspressen und 1 TL Zitronensaft in die Sprühflasche geben.
4. Einige Tropfen ätherische Öle dazugeben.
5. Flasche beschriften.



DIY ALLZWECKREINIGER





Foto: San_Ta_stock.adobe.com

HERZHAFTE WAFFELKREATION

Zutaten

- 4 Eier
- 150 ml Rapsöl
- ½ TL Salz
- 160 g Weizenvollkornmehl
- ½ P. Backpulver
- 1 TL Kräutersalz
- 1 TL Basilikum (oder Oregano, Majoran)
- 1 mittelgroße Zucchini
- 2 große Möhren
- Öl fürs Waffeleisen

Zubereitung

Eier, Rapsöl, Salz, Weizenvollkornmehl, Backpulver, Kräutersalz und Basilikum zu einem glatten Teig verrühren. Zucchini und Möhren waschen, evtl. schälen und grob reiben. In den Teig geben. Waffeleisen vor dem ersten Gebrauch mit Öl einpinseln. Teig im heißen Waffeleisen backen. Menge ergibt ca. 8 Stück.

Unser Tipp:

Ergänze Deine Waffel mit einem Kräuterdip und frischem Gemüse, z.B. Gurkenscheiben, Cocktailtomaten, Salatblätter.



HERZHAFTE
WAFFELKREATION





KRÄUTERDIP

Zutaten

- 250 g Magerquark
- ½ Becher Schmand
- 3 EL Milch oder Wasser
- 1,5 TL Kräutersalz
- Petersilie
- Schnittlauch

Zubereitung

Magerquark, Schmand, Milch, Kräutersalz vermengen und abschmecken. Frische Kräuter waschen und hacken und zum Quark geben.

Tipp: Schmeckt lecker zur herzhaften Waffel. Mit frischem Gemüse nach Geschmack ergänzen.

DIPS

RADIESCHEN-QUARK-DIP

Zutaten

- 1 Bund Radieschen
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Petersilie
- 500 g Magerquark
- 250 g Vollmilchjoghurt
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Blätter und den Strunk von den Radieschen entfernen. Radieschen waschen und mit einer Reibe oder Küchenmaschine zerkleinern. Frühlingszwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Magerquark, Joghurt und Olivenöl verrühren. Radieschen, Frühlingszwiebeln und Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

