

## Rezepte

### Waldmeister-Sirup

Zutaten:	Zubereitung:
<p>10 Stängel Waldmeister (ca. 15 g) 1 kg Zucker 750 ml Wasser</p> <p>1 Bio-Zitrone</p>	<p>Kurz abspülen, trockenschütteln, 1 Tag welken lassen zur Aromaentfaltung. Zucker u. Wasser unter Rühren aufkochen bis der Zucker vollständig aufgelöst u. die Flüssigkeit klar ist. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zitrone in Scheiben schneiden u. zugeben, Waldmeisterblätter zufügen oder Waldmeister-Bund kopfüber in den Sirup hängen (z.B. an Kochlöffel befestigen). Stiele nicht in den Sirup hängen (enthalten mehr Bitterstoffe) Alles 2 - 3 Tage an kühlem Ort abgedeckt ziehen lassen. Danach den Sirup durch Sieb oder Filter geben. Den Waldmeistersirup nochmals kurz aufkochen u. in heiß ausgespülte Gläser oder Flaschen füllen u. verschließen. Der Sirup ist eher farblos. Wer die typisch kräftig grüne Farbe möchte, etwas Lebensmittelfarbe (z.B. 2 Tropfen) zugeben. Kühl u. dunkel gelagert ist der Sirup ca. etwa Monate haltbar. <b>Verwendung:</b> Waldmeister-Sirup mit viel Wasser verdünnt als Erfrischungsgetränk oder als Zugabe für Bowle, Dessert u.v.m.</p>

### Waldmeister-Bowle

Zutaten:	Zubereitung:
 <p>Quelle: pixabay</p> <p>10 – 20 Stängel Waldmeister</p> <p>1 Flasche Weißwein 4 EL Zucker 1 Flasche Sekt</p> <p>1 Bio-Zitrone Eiswürfel</p> <p><b>Alkoholfreie Alternative</b> Statt Wein z.B. Apfel- oder Traubensaft Statt Sekt Mineralwasser</p>	<p>Kurz abspülen, trockenschütteln, zusammenbinden u. über Nacht anwelken lassen zur Aromaentwicklung.</p> <p>Zucker im Weißwein auflösen. Waldmeister-Bund kopfüber hineinhängen (z.B. an Kochlöffel festbinden) u. mehrere Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen. Waldmeister herausnehmen. Mit Sekt auffüllen.</p> <p>Zitrone in Scheiben schneiden u. zugeben. Mit Eiswürfeln servieren.</p> <p>Rezept im Prinzip wie oben. Zuckergabe nach Bedarf bzw. Geschmack. Falls kräftig grüne Farbe gewünscht wird: Lebensmittelfarbe oder etwas Waldmeister-Sirup aus dem Supermarkt verwenden.</p>

## Waldmeister-Gelee

Zutaten:	Zubereitung:
15 – 20 Stängel (ca. 30g) Waldmeister 1 l Wasser 1 Bio-Zitrone  Gelierzucker 2 : 1	Kurz waschen, trockenschütteln, auf Küchentuch mind. 3 Stunden anwelken lassen, Stängel zusammenbinden u. in Gefäß hängen u. mit Wasser aufgießen. Zitrone in Scheiben schneiden u. zufügen. Das ganze über Nacht bzw. mind. 12 Stunden ziehen lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Gelee nach Gelierzucker-Packungsanweisung herstellen. (i.d.R.: Flüssigkeit u. Zucker aufkochen u. unter Rühren 4 Min. sprudelnd weiterkochen. Von der Kochzone nehmen, Gelierprobe durchführen u. in heiß ausgespülte Gläser füllen u. fest verschließen) <b>Tipp:</b> Statt Wasser kann auch Apfelsaft verwendet werden. Falls kein echter Waldmeister zur Hand ist, kann ersatzweise etwas Waldmeister-Sirup aus dem Supermarkt verwendet werden.

## Grüne Waldmeister-Götterspeise

Zutaten:	Zubereitung:
 <p>Quelle: Heike Dittmer</p> 10 Stängel (1 Bund) Waldmeister 500 ml Wasser  60 g Zucker 2 EL Zitronensaft Grüne Lebensmittelfarbe  6 Blatt Gelatine  <b>oder</b> statt Gelatine 40 g Speisestärke	Kurz abspülen, trockenschütteln, über Nacht anwelken lassen zur Aromaentwicklung. Waldmeister u. 450 ml Wasser in einen Topf geben u. kurz aufkochen, vom Herd nehmen, 10 Min. ziehen lassen, Waldmeisterblätter herausnehmen bzw. absieben. Zucker u. Zitronensaft u. grüne Lebensmittelfarbe zugeben u. gut verrühren  Gelatineblätter einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. Gelatineblätter ausdrücken u. in der Mikrowelle oder im Topf erwärmen u. schmelzen (nicht kochen). Mit etwas Waldmeisterflüssigkeit mischen u. dann in die restliche Waldmeistermischung einrühren. In Schälchen füllen u. kaltstellen.  Stärke mit 50 ml kaltem Wasser anrühren, zu den restlichen Zutaten geben, kurz aufkochen, in Schälchen füllen u. abkühlen lassen.  <b>Tipp:</b> Mit Vanillesoße oder Schlagsahne servieren.

## Waldmeister-Torte

Zutaten:	Zubereitung:
<p><u>Biskuitboden:</u> 2 Eier 60 g Zucker 1 Päckchen Vanillinzucker 50 g Mehl (Type 405) ½ TL Backpulver 20 g Speisestärke</p>	<p>Eier u. Zucker mit Handrührgerät oder Küchenmaschine dickschaumig schlagen. Mehl, Backpulver u. Speisestärke mischen u. nach und nach hinzugeben. Teig in mit Backpapier ausgelegte Springform füllen u. ca. 18 Min. im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen. Dann herausnehmen u. abkühlen lassen.</p>
<p><u>Belag:</u> 10 Blatt Gelatine 500 ml Schlagsahne 500 g Naturjoghurt 2 Päckchen Vanillinzucker 150 g Zucker 2 Zitronen (Saft) 250 ml Waldmeister-Sirup (Fertigprodukt)</p>	<p>Gelatineblätter einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt, Vanillinzucker, Zucker, Zitronensaft u. Waldmeister-Sirup gut vermengen u. dann die Schlagsahne vorsichtig unterheben. Gelatineblätter ausdrücken u. in der Mikrowelle oder im Topf erwärmen u. schmelzen (nicht kochen). Warme Gelatine mit etwas Belagmasse verrühren (zum Temperaturangleichen) und dann in die restliche Belagmasse einrühren. Den Joghurtbelag auf den kalten Biskuitteig gleichmäßig verteilen u. in den Kühlschrank stellen.</p>
<p><u>Waldmeisterspiegel:</u> 3 Blatt Gelatine 250 ml Waldmeister-Sirup  ½ Becker Schlagsahne</p>	<p>Gelatineblätter einige Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken u. schmelzen (siehe Belag). Mit Sirup verrühren, auf der kalten Torte verteilen u. kaltstellen. Sahne steif schlagen u. Torte damit verzieren. Evtl. weitere Verzierungen verwenden z.B. Schokoblättchen, Minze, Früchte.</p>