



Tannennadel Panna Cotta

300 ml Sahne

90 g Zucker

Eine Handvoll Tannennadeln gehackt
aufkochen und 2 Stunden ziehen lassen, abseihen.

2,5 Blatt Gelantine eingeweicht

200 g Joghurt natur

Gelantine in der warmen Nadelsahne auflösen,
Joghurt unterrühren,
mindestens 2 Stunden im Kühlschrank stocken lassen.

Mit Tannennadelzucker bestreuen und genießen.

Zupfbrot mit Lärchenrinde

230 g Weizenmehl

12 g gepulverte Rinde der Lärche

1/2 Packung Hefe getrocknet

1/8 l Wasser lauwarm

1/2 TL Salz

Teig kneten, gehen lassen, ausrollen, in Stücke schneiden und Fächerförmig in die Packform legen, nochmals kurz gehen lassen und bei 180°C, 45min. backen.

Mit Nadelbutter genießen

Heckenkracherl

junge Äste von Birke, Haselnuss, Vogelbeere in kleine Stücke schneiden,
in ein Glas geben, Wasser mit Zucker (Süße nach Wunsch) aufkochen,
auf die Aststücke gießen, eine Zitrone in Scheiben geschnitten dazugeben, verschließen.
10 -12 Stunden dunkel ziehen lassen, abseihen, trinken.