

## **Hustenbonbons mit Eibisch und Honig**

Die Wurzeln koche in einen Topf zu einer dicken sirupartigen Brühe. Löse die Gelantine in heissen Wasser auf. Siebe beide Flüssigkeiten auf den Honig und rühre den Honig gut um. Nimm nun einen großen Porzellanteller bestreiche ihn etwas mit Öl, gieße die noch warme Masse darauf aus. Stelle den Teller über Nacht kühl. Schneide die Masse, solange sie noch nicht ausgehärtet ist, in kleine mundgerechte Würfel. Lasse sie aushärten und bewahre sie bis zum Gebrauch in luftdichten Behältnissen auf.

Man nehme:

2 – 3 g Eibischwurzel

1 kleine Tasse mit heisses Wasser

400 g Honig

100 g Gelantine

Gute Besserung 😊