



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch**  
**9.11.2025**

### **Engelwurz/Angelika: Alkoholfreier Aperitiv**

#### **Engelwurzsirup:**

Engelwurz-Stiele, -Blätter, -Samen (klein gehackt und im Mörser angequetscht)

$\frac{1}{4}$  l Wasser

1-2 EL Honig

Ev. Kardamom-Pulver

Ev. Orangensaft

Das Wasser mit Honig und Engelwurz-Teilen verrühren. Eventuell auch eine Messerspitze Kardamom und einen Spritzer Orangensaft hinzufügen. Wer den Sirup aufbewahren möchte, kann die Zutaten aufkochen und heiß abfüllen.

#### **Kandierte Stängel:**

Engelwurz-Stängel, halbiert

$\frac{1}{2}$  l Wasser

250 g Zucker

Feiner Zucker zum Bestreuen

Dörrapparat

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen und die halbierten Stängel ca. 20 Minuten mitköcheln lassen. Dann abseihen und die feuchten Stängel mit feinem Zucker bestreuen. Dann werden sie im Dörrapparat ca. 7 Stunden bei 55°C getrocknet und sind so ein gutes halbes Jahr lang haltbar.

#### **Aperitiv:**

Für den Aperitiv warmen oder gekühlten Engelwurz-Tee (aus der Wurzel und den Samen zubereitet) mit einem guten Schuss vom Engelwurz-Sirup vermengen und mit einem kandierte Stängel servieren.