

Hagebuttentee

Zutaten: nur Hagebutten...

Zubereitung:

Hagebutten pflücken.

Hagebutten waschen und die Enden abschneiden.



Falls die Hagebutten vor dem ersten Frost gesammelt wurden: Einfach über Nacht ins Gefrierfach geben, dann werden sie viel weicher.

Hagebutten aus dem Gefrierfach holen und auftauen lassen.

Die Früchte vierteln (wir haben sowohl Kerne als auch Frucht verwendet).

Auf einem Backblech ausbreiten und 7 bis 8 Stunden bei 40°C im leicht geöffneten Backofen trocknen.

Abkühlen lassen und fertig ist ein super regionaler und saisonaler Tee!

