

## Naturea

Wir waren heute bei Andrea Kopp, als wir angekommen sind, gingen wir gerade nach draussen. Wir gingen in die Luther matt Kräuter sammeln. Wir haben verschiedene Kräuter probiert, wie zum Beispiel der Rotklee oder der Bärlauch. Als wir genügend essbare Kräuter gesammelt haben, gingen wir wieder zurück ins Pfarreiheim. Da haben wir Birkenzuckerli gemacht:

### Rezept Birkenzuckerli

**100g Birkenzucker**

**1g Zitronensäure**

**zusammen erhitzen,  
bis es flüssig ist.**

**1-2 KL Kräuterpulver nach Wahl**

**10-20 Aromentropfen nach Wahl dazugeben.**

**Das ganze zusammen verrühren und in Silikonformen füllen.**

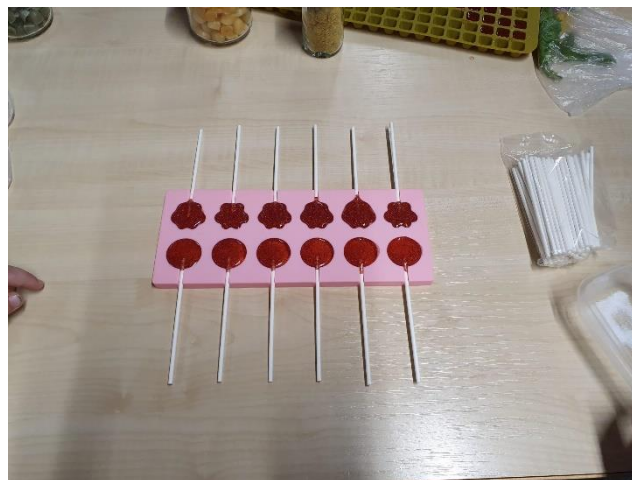
**Noch ein wenig Birkenzucker darüber streuen und**

**Warten, bis es hart ist.**

**(Tipp: eine beschichtete Bratpfanne nehmen)**



Diese haben wir in verschiedenen Aromen (Pfirsich, Kirsche, Lavendel usw.) und auch in verschiedenen Kräutern gemacht (Brenneseln, Schlüsselblumen usw.). Danach haben wir aus unseren gesammelten Kräutern Kräuterbutter und Kräuterquark gemacht. Dazu haben wir Karotten und Peperoni geschnitten, dazu gab es Brot. Wir haben ein feines Znüni gegessen. Die Guetzli bekamen wir am nächsten Tag. Es war ein sehr aufregender und spannender Vormittag. Am besten gefallen hat uns, dass wir immer etwas machen konnten.



Lorena, Fabienne, Timo, Alina Z., Alina K., Dario, Emma, Rahel, Lisa, Selina