



Ringelblumensalbe

PORTION: 1 PORTION
TIGEL 30 ML

GESAMTZEIT: 2 - 3 H

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 - 3 H

Zutaten

- 28 ml Olivenöl
- 5 Ringelblumenköpfchen
- 3 g Bienenwachs
- 2 Tropfen ätherische Öle (Mandarine, Orange,
Lavendle fein, Zitrone)



Zubereitung

Warmmazerat: trockene Ringelblumen in hitzebeständiges Gefäß (kein Metall) geben und mit Olivenöl übergießen, so dass Öl 1 Querfinger über den Kartoffeln ist. Im Wasserbad erwärmen, ständig rühren, bis 60 ° C, Dauer nach Gefühl, je nach Farbe und Geruch. Etwas abkühlen lassen, Wasser außen beim Gefäß abtrocknen, durch Sieb mit einem feinmaschigen Tuch abseihen, kein Kondenswasser, nicht ausdrücken.

Zubereitung Creme: Ringelblumenöl in hitzebeständigem Glas im Wasserbad wärmen, Bienenwachs darin schmelzen, kalt rühren, ätherisches Öl hinzugeben, in desinfizierte Gläser abfüllen, kühl und dunkel lagern

